

COCKTAIL

Año 10 - N° 80

LIFESTYLE

**CUENTA SUS
SECRETOS**

LUIS LLOSA

**EL DEVENIR
DE LA PALMA**

PUROS

**DE REGRESO
A LA TABLAS**

ÓSCAR CARRILLO

**ENCANTO
EMBRIAGADOR**

CARHUAZ

**DIARIO DE
UN EXPERTO**

GIOVANNI BISSO

**ENTRE WHISKYS
Y TEQUILAS**

GUS VOCKE

David
Villanueva

"SOY EL ACTOR QUE SOY GRACIAS AL PERÚ"

¿A DÓNDE VA EL PERIODISMO?

Este 1 de octubre se celebra el Día del Periodista en Perú. Desde 1953 esta fecha conmemora la aparición del Diario de Lima, fundado en 1790 por Francisco Antonio Evaristo Cabello y Mesa, quien escribía bajo el seudónimo de Jaime Bausate y Meza. El Diario de Lima fue la primera publicación periódica en tratar temas locales y notas médicas de la época. Desde entonces han pasado 70 años y la forma de hacer periodismo en el Perú y el mundo ha cambiado. El informe 'Periodismo, medios y tecnología: tendencias y predicciones para 2024' desarrollado por Nic Newman y publicado por el Reuters Institute y la Universidad de Oxford trató de responder esta compleja interrogante: ¿Qué se puede esperar del 2024 y en el futuro en el periodismo? El informe en cuestión utilizó como base una encuesta realizada en 56 países a 314 líderes de redacciones y opiniones de respetadas publicaciones de la industria para presentar 10 puntos que debemos tomar en cuenta para estar preparados a las nuevas generaciones de periodistas que de verdad, y es mi opinión personal, necesitan más pasión, corazón y perseverancia para ser mejores periodistas. 1. El uso de la Inteligencia Artificial (IA) continuará creciendo exponencialmente. 2. La pérdida de tráfico de Facebook y X impactará negativamente el tráfico de los sitios noticiosos y obligará a los medios a buscar nuevas vías de distribución, como WhatsApp, Threads e Instagram. 3. Las nuevas generaciones continuarán consumiendo noticias y contenido generado artificialmente sin reconocer los medios de tradicionales. 4. Continuará la polarización y la necesidad de crear piezas que muestren todos los lados de la historia. 5. Habrá más demandas y controversias por asuntos relacionados con la propiedad intelectual de los medios. 6. Se enfocará más en producciones de video verticales, podcasts y reportajes investigativos. 7. Las suscripciones, membresías y boletines especializados ayudarán a recuperar los ingresos perdidos en publicidad. 8. Google y Bing continuarán tomando acción para desarrollar soluciones de IA y amortiguar la pérdida de tráfico de los buscadores. 9. Saldrán al mercado nuevos dispositivos e interfaces y la industria se moverá a integrarse a esas experiencias. 10. Se creará una oportunidad para ofrecer contenido imparcial, presentado por investigadores y periodistas profesionales. Todos los puntos mencionados ya se están viviendo. Así que solo nos queda y Cocktail ya forma parte de eso adaptarnos, pero siguiendo el lema que "Para ejercer el periodismo, ante todo, hay que ser buenos seres humanos. Las malas personas no pueden ser buenos periodistas. Si se es una buena persona se puede intentar comprender a los demás, sus intenciones, su fe, sus intereses, sus dificultades, sus tragedias". Ryszard Kapuscinski.



Carlos Amorós Núñez
Director

DepilZONE



ADIÓS A
LOS VELLOOS,
**ADIÓS A LOS
PREJUICIOS.**

Ya son **12 años de experiencia** en los que Depilzone le continúa brindando a sus clientes **múltiples soluciones estéticas** con la mayor eficacia y seguridad posible.

Desde **depilación láser hasta tratamientos faciales y corporales**, este centro estético es el más reconocido del país para la **eliminación de vellos** y todo tipo de imperfecciones en la piel.

De igual manera, **múltiples figuras y celebridades del medio local han avalado el excelente servicio brindado en Depilzone**, disfrutando de sus más altas tecnologías y especialistas calificados.

¡No esperes más y dale una nueva oportunidad a tu piel!



COMODIDAD



RESULTADOS DESDE
LA 1RA SESIÓN

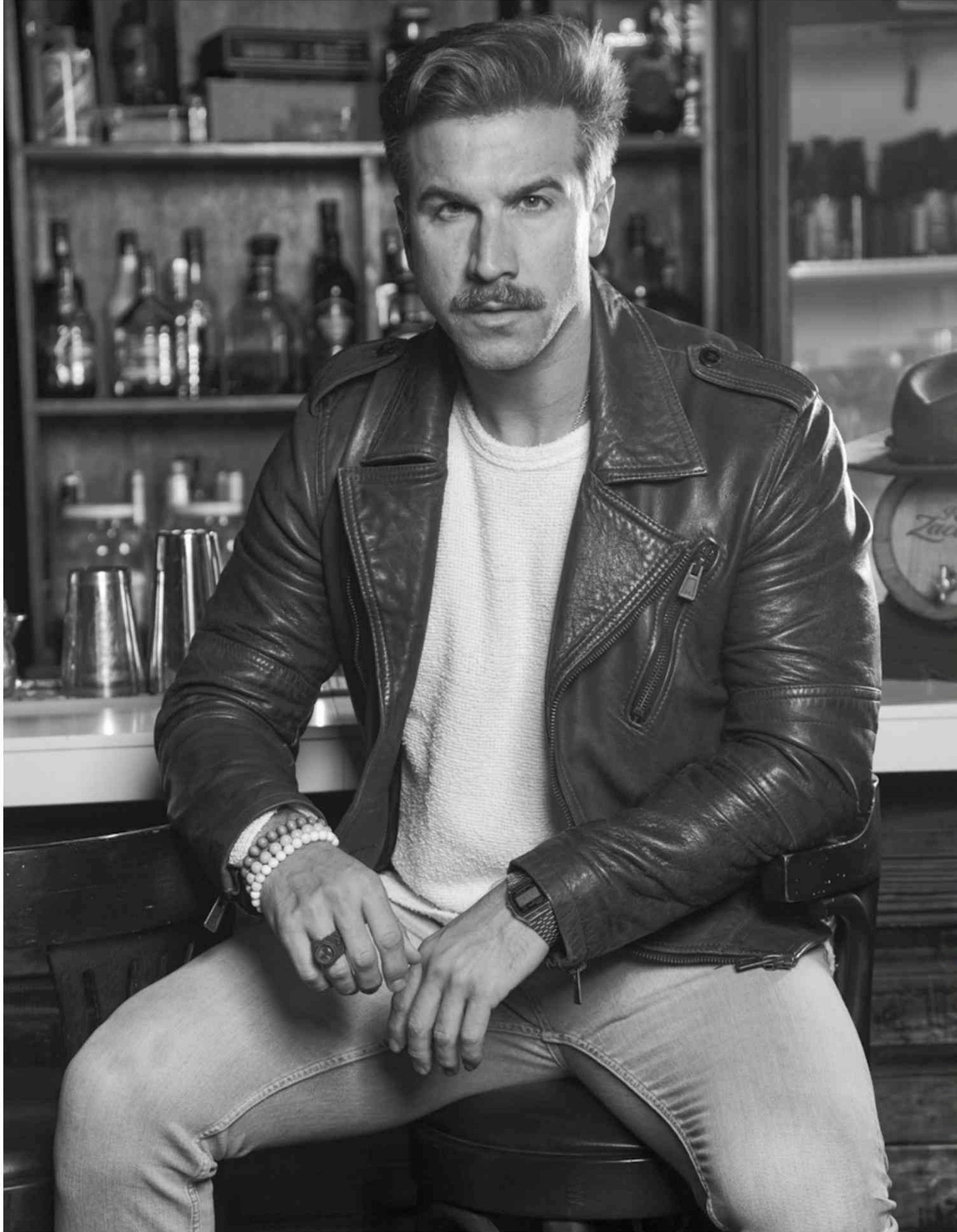


EFICACIA

DepilZONE

Escoge cómo Sentirte

CONTENIDO



DAVID
VILLANUEVA

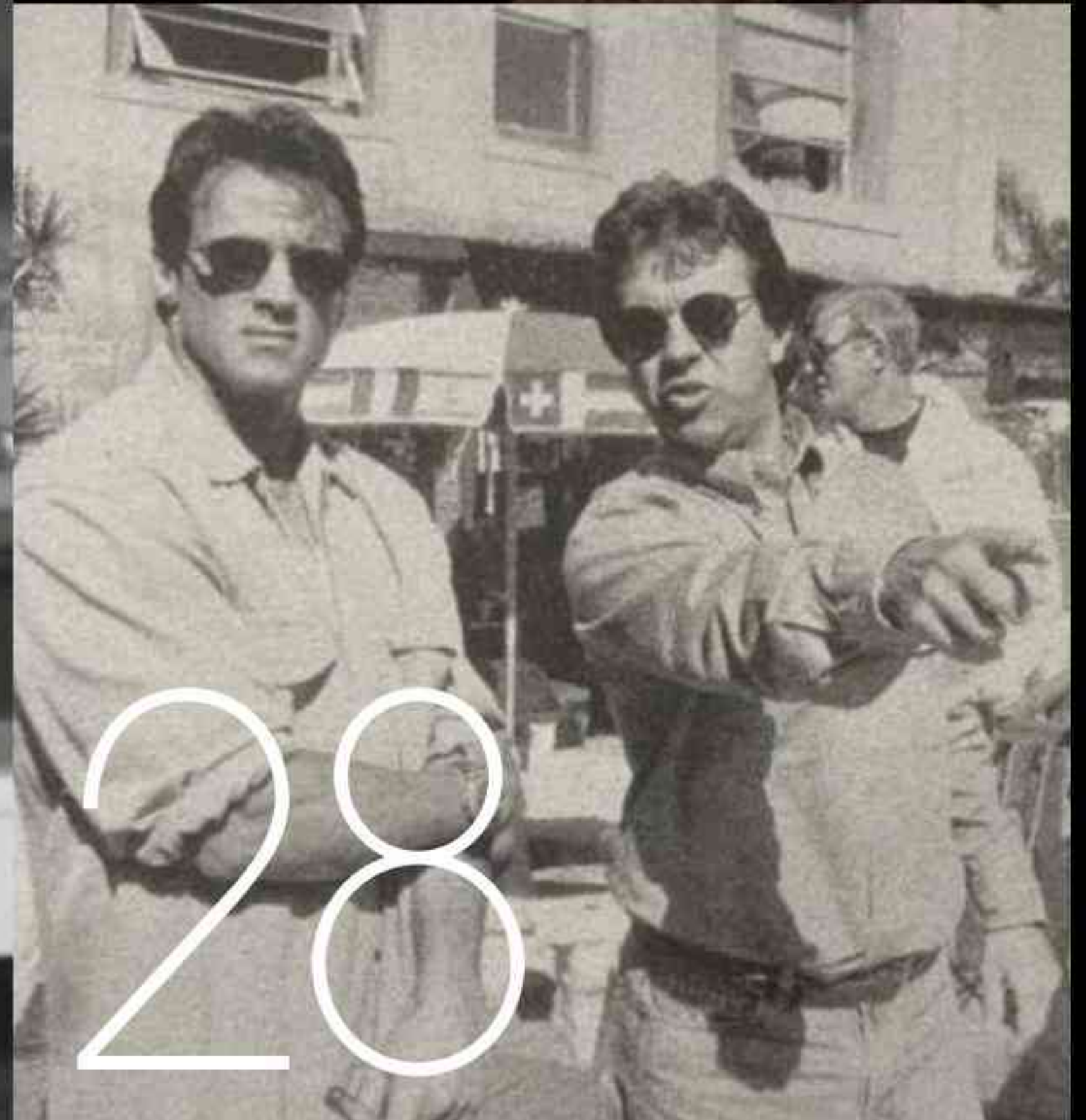
EN PORTADA

FOTOGRAFIA NASIM MUBARAK

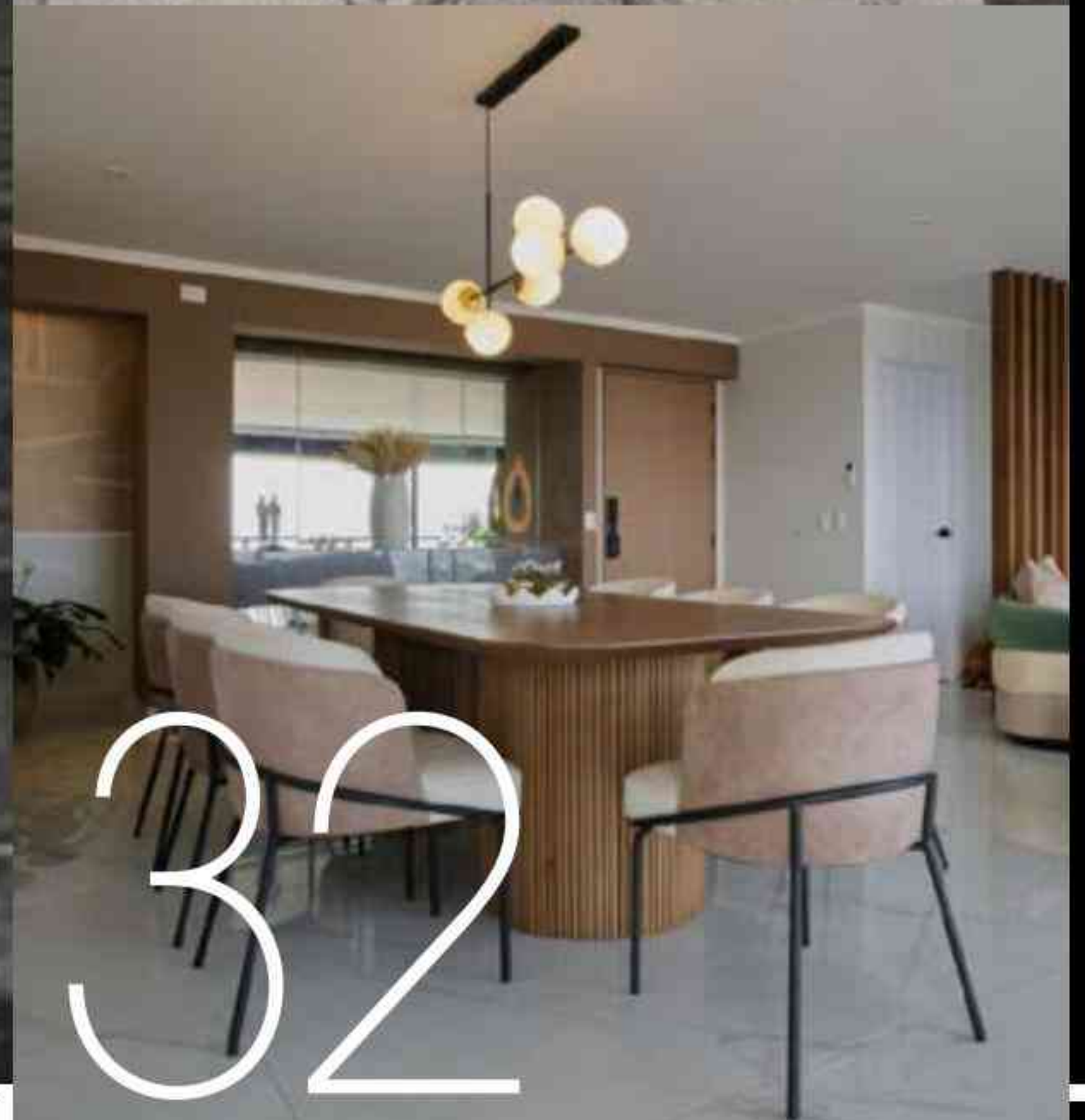
16



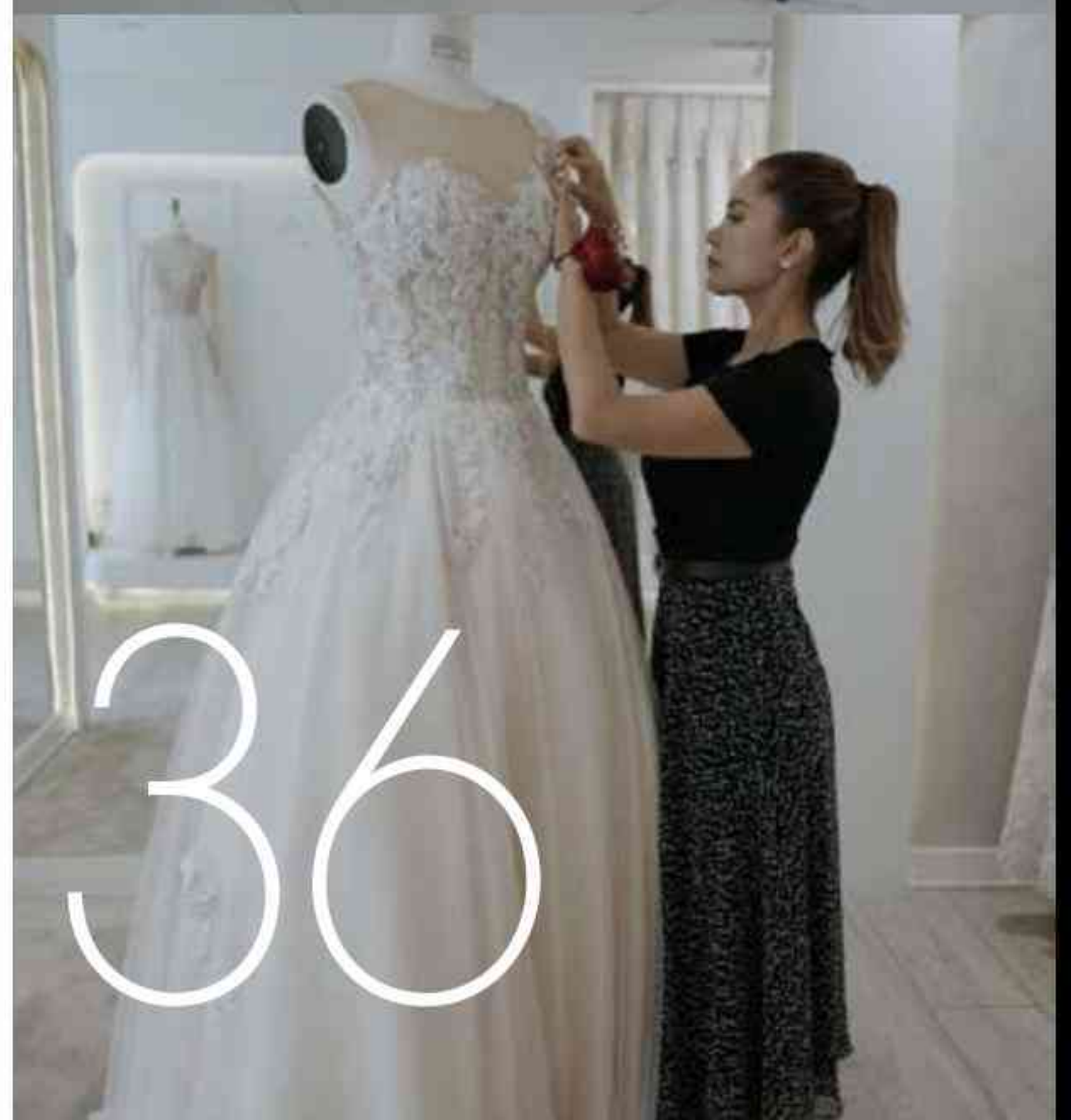
22



28



32



36

LA
PLAZA



DETRÁS RUGE EL LAGO

versión libre de *La Gaviota* de **Anton Chéjov**
escrita y dirigida por **Mariana de Althaus**

Tatiana Astengo Miguel Dávalos Leonardo Torres Vilar Verony Centeno Carolay Rodriguez Alain Salinas

38



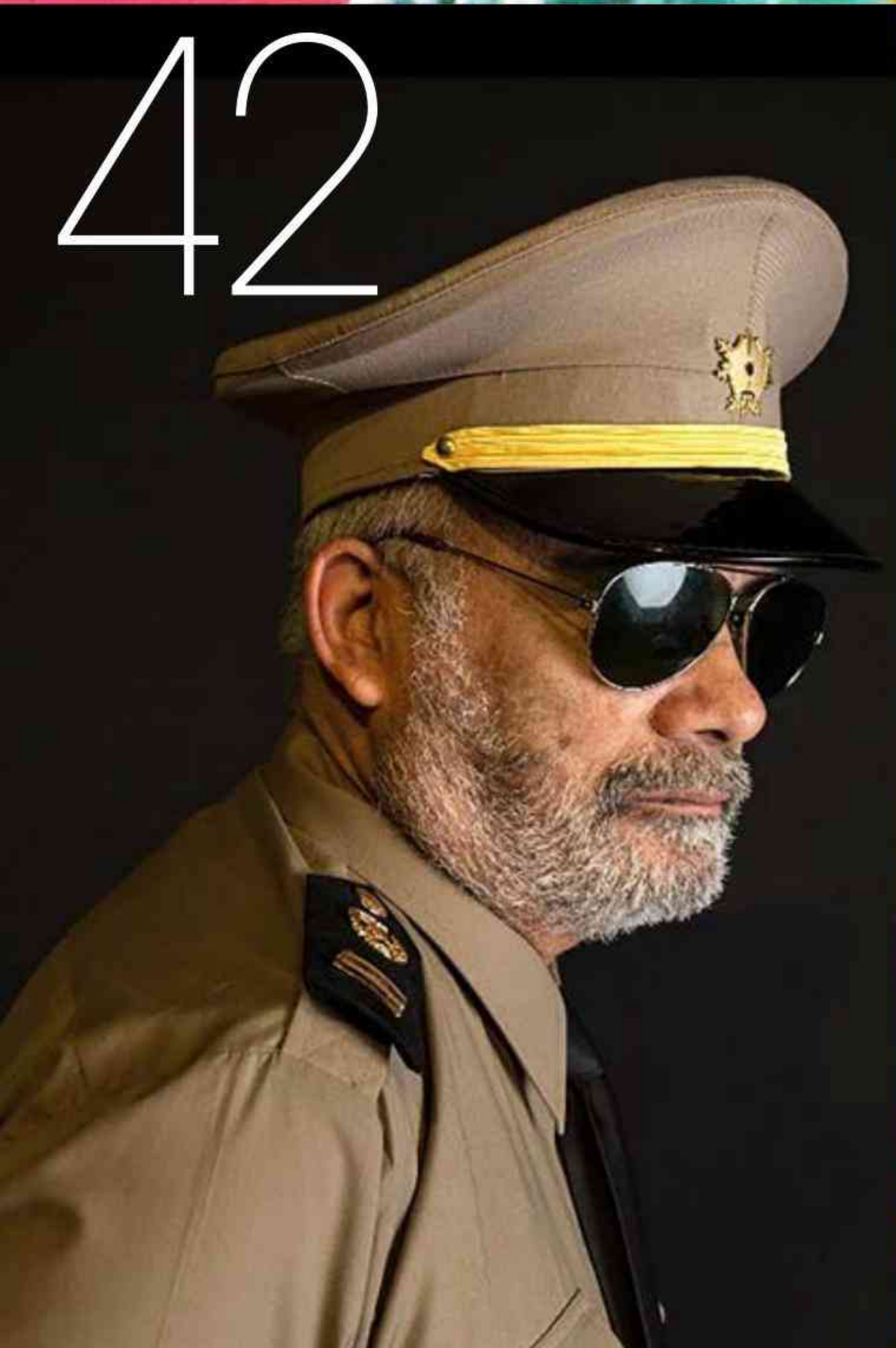
56



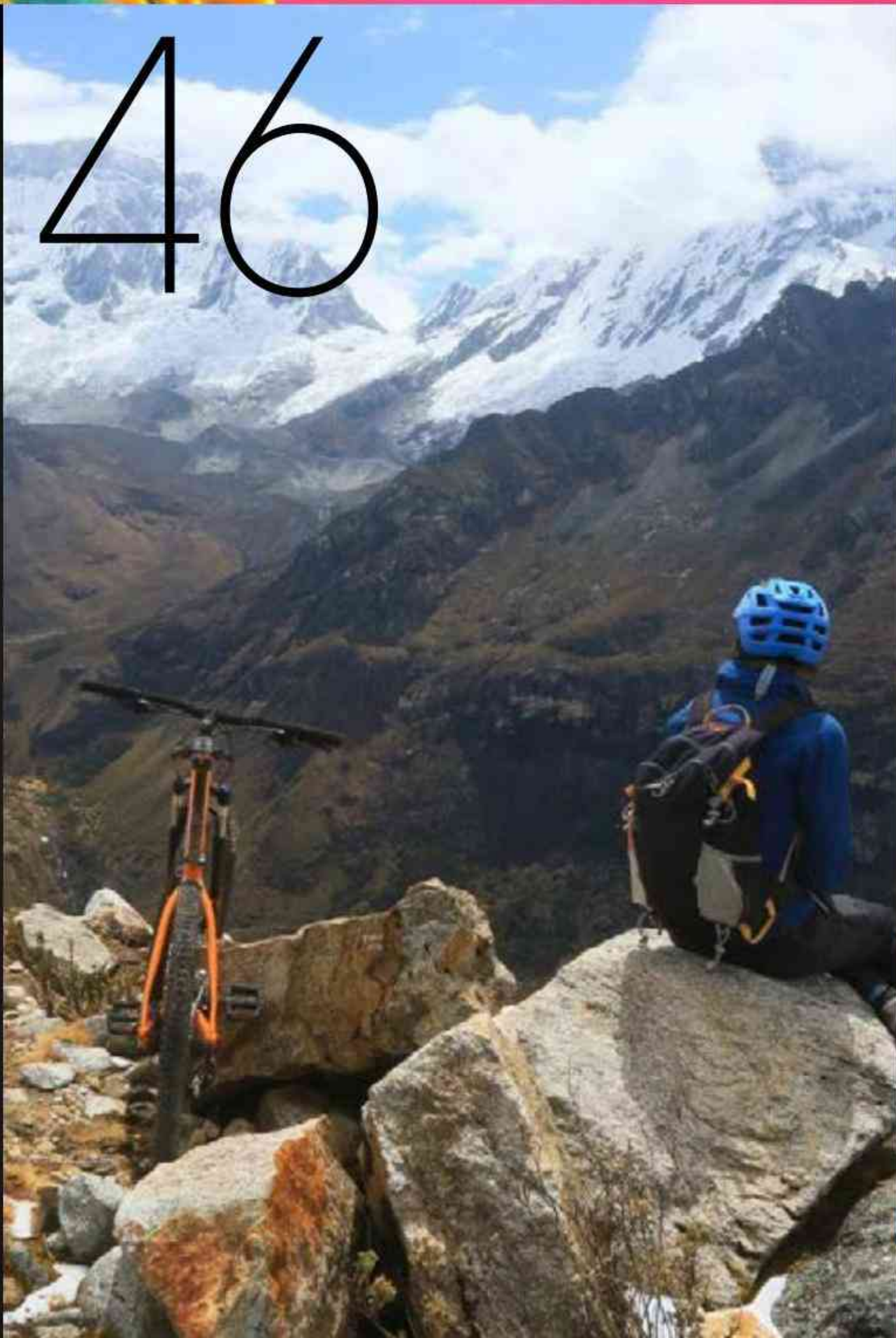
58



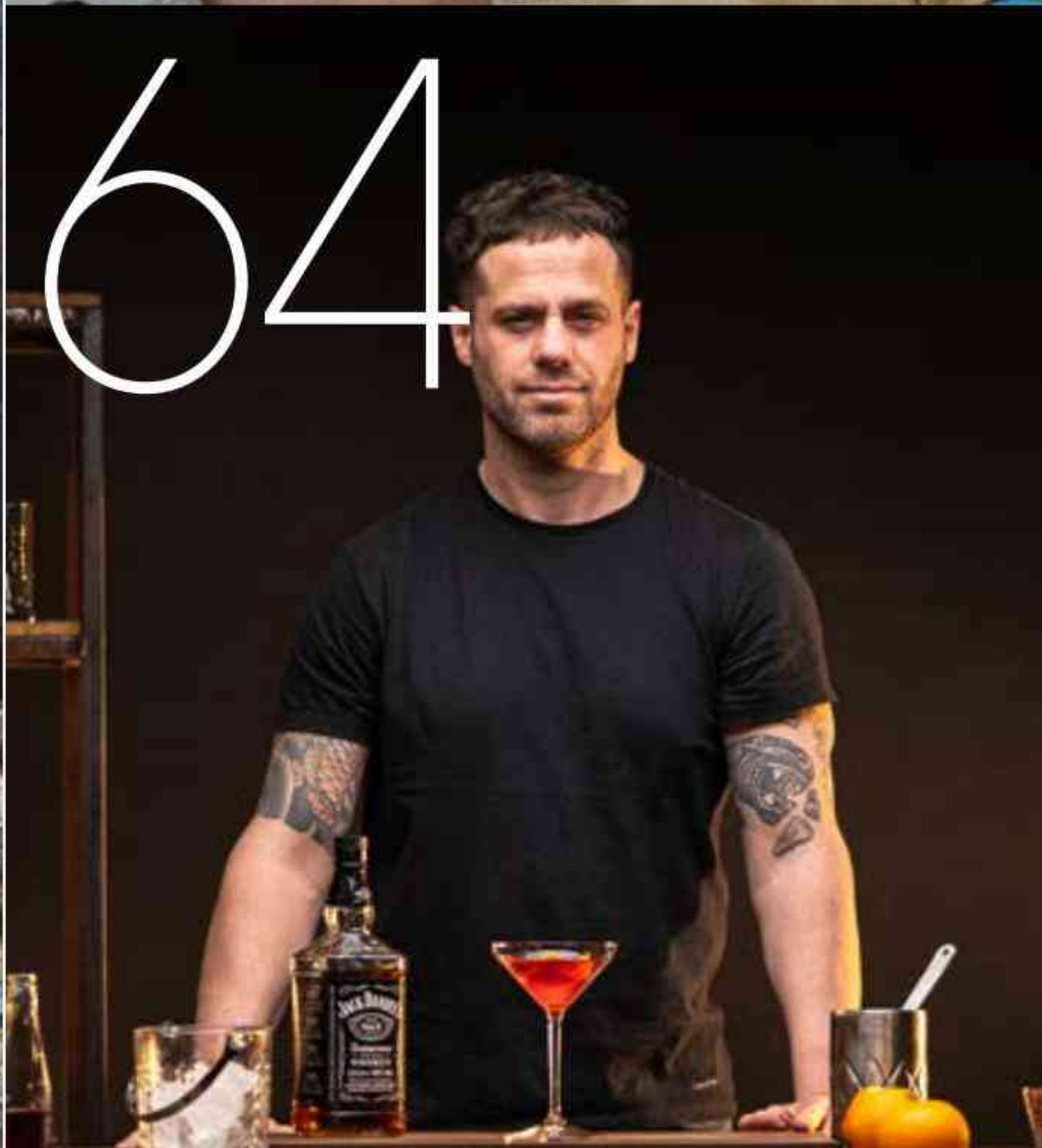
42



46



64





TEATRO

El Jardín ^{de los} Cerezos

De Antón Chéjov

Traducción de Alberto Isola de la versión de Luigi Lunari

Dirige: Jorge Guerra | Co-dirige: Martín Guerra

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ RUC: 20155945860

Bertha Pancorvo | Mario Velásquez | Augusto Mazzarelli | David Carrillo | Gabriel Gonzalez | Daniela Trucíos
Luis Miguel Yovera | Fito Bustamante | Déborah Baquerizo | Masha Chavarri | Mario Gaviria | Valeria Ríos

PRESENTA

Fundación
BBVA

PRODUCE

30 AÑOS
CENTRO
CULTURAL
PUCP

Facultad de
Artes Escénicas

 **PUCP**

TODO

lo que buscas,
lo encontrarás
en tu revista

COCKTAIL



Contáctenos:
prerensa@cocktail.pe

 @cocktailrevista

 @revista cocktail4681

 revista cocktail

SUSCRIBETE AHORA!!

COCKTAIL

LIFESTYLE



Gerente General
Maritza Rosales Soberón

Director General
Carlos Omar Amorós Núñez

Redactores
Aylin Castillo
Juan Carlos Quintana
Juan Manuel Chávez
Julio César Torres

Producción de Canal de Tv.
Katherine Leyva

Fotografía
Cecilia Miller
Nasim Mubarak
Nick Gutiérrez

Webmaster
Jorge Balboa

Editor Web
Juan Carlos Quintana

Community Manager
Alexandra Calixto

Columnistas
Mario Ramos
Ivlev Moscoco
Juan Távara
Miguel Andrade
Mily Barba

Ejecutivos de Cuentas

Keydy Flores
Giovanna Landaeta
Luz Salazar
Noemi Rayo
Ivonne Tuesta
Stefano Ratto

Contabilidad
Cristhian Bohorquez

Redacción, Diseño y Corrección
Inversiones MRS E.I.R.L.

Hecho el depósito legal en la
Biblioteca Nacional del Perú
N° 2015-07451

INVERSIONES MRS E.I.R.L.
Calle Carlos Ferreyros 960, Oficina 301
Lima 27 - Perú
email: prerensa@cocktail.pe
web: www.cocktail.pe
Instagram: @revistacocktail.pe
Twitter: @cocktailrevista



NUESTRA PORTADA



ESPÍRITU TRAVIESO

de NOËL COWARD

DAVID VILLANUEVA WENDY VASQUEZ ANDREA LUNA CELESTE VIALE
CECILIA RECHKEMMER SEBASTIAN STIMMAN DÁNITZA MONTERO

Dirección adjunta **LUCHO TUESTA** Dirección general **MATEO CHIARELLA**

TEATRO RICARDO BLUME

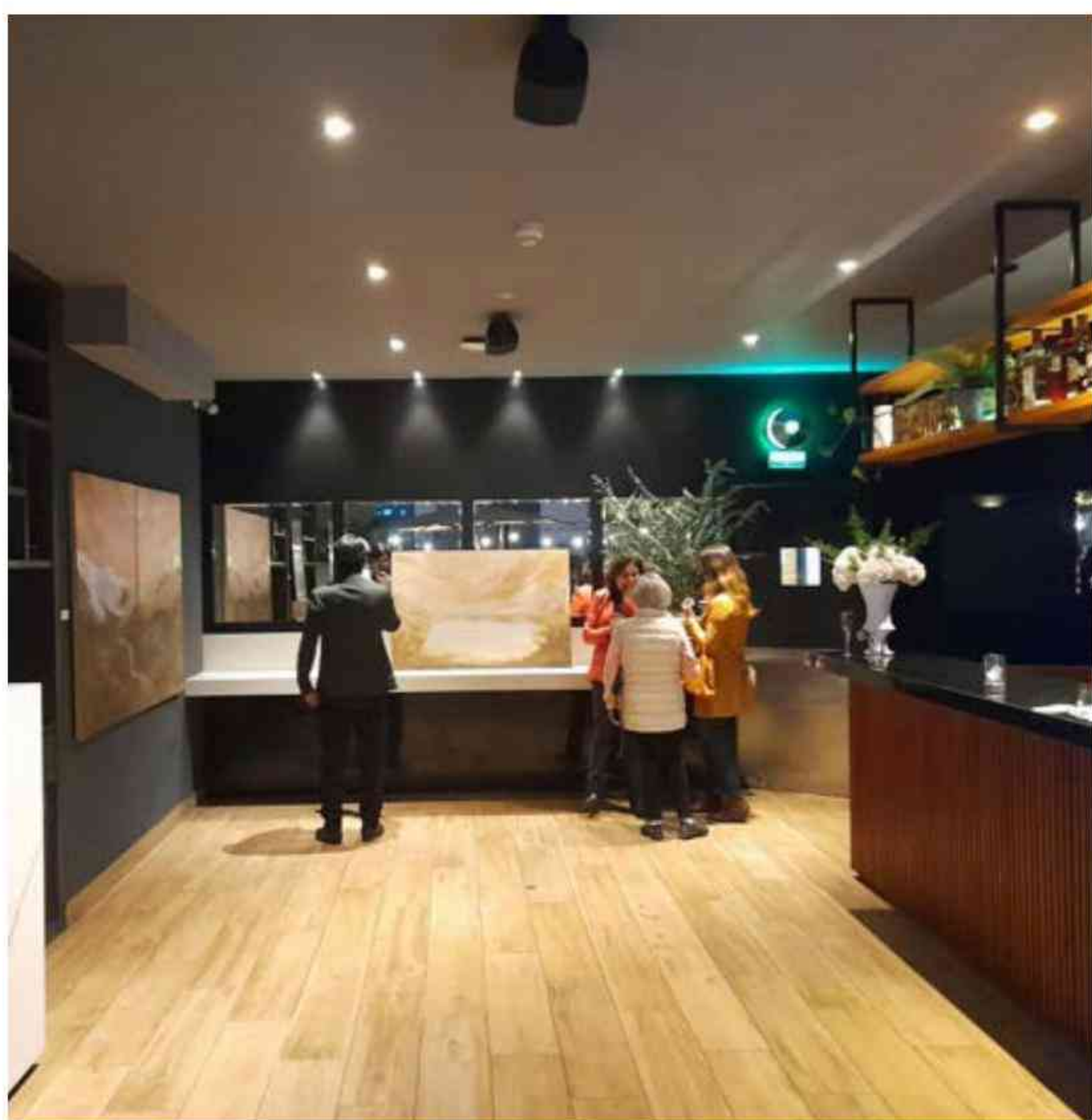
JR. HUIRACocha 2160, JESÚS MARÍA

Venta de entradas en **TELETICKET** y en la boletería del teatro

JUEVES, VIERNES,
SABADOS, Y LUNES

8:00 P.M.
DOMINGOS

7:00 P.M.



Hotel INNSiDE by Meliá en Miraflores

En Cataleya Rooftop bar, piso 10 del hotel INNSiDE by Meliá en Miraflores se realizó el cóctel de inauguración de la exposición “Entrelazando Fragmentos” de la artista Samantha Iturrizaga, quien presentó algunas obras entre pinturas y esculturas que nos permitió reflexionar acerca del arte como un espacio para generar catarsis y conciencia. De esta manera, INNSiDE by Meliá Lima Miraflores sigue visibilizando a artistas peruanos dentro de sus instalaciones como parte de su compromiso y concepto de marca. Conozca más de este modelo concepto en hoteles en @innsidelimamiraflores.

Presentan el gimnasio renovado del Team Perú

El Comité Olímpico Peruano (COP), en alianza con Smart Fit, entregó el gimnasio repotenciado para los atletas del Team Perú en la Videna. Este espacio renovado ha sido diseñado específicamente para optimizar el entrenamiento de los deportistas de élite, brindándoles las mejores condiciones para mejorar su rendimiento. “Reafirmamos nuestro compromiso con el deporte nacional. Es por eso que hemos trabajado en la remodelación del gimnasio del COP, mejorando cada espacio para que nuestros atletas cuenten con las mejores condiciones de entrenamiento,” comentó Silvana Beunza, gerente de Marketing y Ventas de Smart Fit, destacando el valor que este proyecto aporta al futuro del deporte peruano.



Respeta las papas

Con más de 8000 años de herencia y más de 4.000 variedades de papa; así nace Inka Chips, una marca de snacks orgullosamente peruana, creada para deleitar los paladares del mundo entero, trabajando mano a mano con más de 5.000 agricultores peruanos, guardianes de nuestra herencia, poniendo valor a su sabiduría.

Hoy tras un exigente proceso, convierte el más grande tesoro de los Incas en snack. Porque detrás de su inigualable sabor hay siglos de tradición, herencia y peruanidad que merecen respeto: ¡Papata Yupaychay! @RespetaLasPapas.

motorola
RAZR 50 FAMILY

BUTRICH

Llévate un accesorio BUTRICH de edición limitada, por la compra de un smartphone de la familia RAZR 50.

motorola
moto buds



innovación y moda

Motorola, líder mundial en innovación tecnológica, ha unido fuerzas con la reconocida diseñadora peruana Jessica Butrich, Directora Creativa de la tienda Butrich, con presencia en Perú y Estados Unidos, para lanzar un exclusivo strap “edición limitada” para su nueva familia de smartphones plegables, motorola razr 50: strap exclusivo de la colaboración Motorola X Butrich. Esta colaboración fusiona la excelencia tecnológica de Motorola con el distintivo estilo vibrante y audaz de Butrich, ofreciendo a los usuarios una nueva forma de expresar su personalidad en la manera de lucir o llevar sus dispositivos.




GRAN
BOLÍVAR



SÉ PARTE DE NUESTROS 100 AÑOS DE HISTORIA

Un lugar lleno de tradición en pleno corazón de Lima

- RESTAURANTE
- BAR
- SALONES PARA EVENTOS

RESERVA

(+51) 936 120 746
reservas@granbolivar.pe

JIRÓN DE LA UNIÓN 958, LIMA



Flores en los zapatos

Galeanna, la reconocida marca de calzado, presenta su más reciente innovación: la Blooming Beauties Collection, una línea que fusiona la elegancia floral con el exotismo de Nueva York. Inspirada en la belleza y delicadeza de las flores, esta colección promete convertirse en el must-have de la temporada, destacando por su combinación de diseño artesanal y materiales de primera calidad. La apuesta de Galeanna por el 100% cuero en cada pieza reafirma su compromiso con la durabilidad y el confort, manteniendo su tradición de artesanía detallada. Cada zapato de la colección ha sido meticulosamente elaborado a mano, asegurando que cada flor representada sea única, tal como la mujer que los lleva.

El primer jardín polinizador en el Perú

El primer Jardín Polinizador del Perú fue inaugurado el 27 de agosto, marcando el inicio de Alas para el Campo, una iniciativa que contempla la instalación de varios jardines en diferentes zonas, con el objetivo de proteger la biodiversidad y promover la sostenibilidad ambiental en el país. Se trata de un jardín ubicado en el distrito de Jesús María. Este espacio, fruto de la colaboración entre BASF Peruana y ANIQUEM, busca ser un refugio para especies de polinizadores esenciales como abejas, mariposas y colibríes, que juegan un papel crucial en la preservación de nuestros ecosistemas.



Flor de Caña Experiencia

En el marco de mes del ron (agosto), Flor de Caña, la marca premium reconocida por su excepcional calidad y compromiso con la sostenibilidad, abrió las puertas del “Flor de Caña Experiencia” en Lima, situado en Avenida Santa Cruz 365 en Miraflores, donde se podrán vivir únicas experiencias inmersivas, brindando la oportunidad de descubrir el mundo de Flor de Caña a través de los 5 sentidos. Flor de Caña Experiencia es mucho más que una tienda tradicional. Es un centro de experiencias donde los amantes del ron podrán conocer de una manera interactiva la historia y los valores de la marca, su proceso de añejamiento natural, el fiel compromiso con la sostenibilidad y las diferentes formas de disfrutar este increíble ron.

Cassinelli, líder en acabados para el hogar en Perú

La reconocida marca celebra su 65° aniversario destacando su legado de innovación y calidad; por tal motivo la empresa reflexiona sobre su trayectoria y comparte sus planes para seguir liderando el mercado de cerámicas, sanitarios y accesorios para baños y cocinas. A lo largo de su trayectoria, ha sido sinónimo de calidad e innovación, mejorando la estética de los hogares peruanos y estableciendo altos estándares de calidad. Actualmente, la marca ha continuado su legado de innovación con la introducción de nuevos formatos de compra, como su showroom Cassinelli Experience Store, un espacio diseñado para ser un nuevo centro de trabajo para arquitectos, diseñadores de interiores y clientes.



The Level

¡el más exclusivo servicio!



Experimenta de un nuevo concepto de hospitalidad en Meliá Lima. Cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para que su estancia sea realmente única e inolvidable. Disfrute de un entorno reservado sólo para clientes de The Level, donde el servicio personalizado es nuestra prioridad, realiza un check in privado en habitaciones superiores e ingresa a nuestro all day Lounge con desayuno buffet, tea time, open bar y snack bar.



RESERVA AHORA Y DESCUBRE
UN NUEVO SIGNIFICADO DE
HOSPITALIDAD CON THE LEVEL.

Av. Gral. Salaverry 2599, San Isidro

melialima@melia.com
[@hotelmelialima](https://www.instagram.com/hotelmelialima)

MELIÁ
LIMA

HI-TEC® 50 AÑOS

Hi-Tec: Celebrando 50 Años de pasión por la aventura

Este año, Hi-Tec conmemoró medio siglo desde que lanzó sus primeras zapatillas, un hito que define no solo el éxito de una marca, sino también el inicio de miles de aventuras en todo el mundo. Desde sus comienzos en 1974, Hi-Tec ha sido un símbolo de resistencia, creatividad y elegancia, evolucionando para convertirse en un referente en el mundo del deporte y el outdoor. La marca fundada en Inglaterra, se ha consolidado como una marca mundialmente reconocida en el ámbito outdoor. Ahora, con la celebración de su 50 aniversario, la marca nos invita a redescubrir sus raíces y su visión para el futuro.

“Detrás ruge el lago”

En 1977, en una zona rural de Perú, un joven escritor vive en la casa hacienda de su madre, una reconocida actriz de Lima que llega de visita acompañada de su pareja, un famoso escritor. Sin embargo, esta llegada desencadena una tragedia. Tres años después, a fines de 1980, todos se vuelven a encontrar en la hacienda, y ese reencuentro marcará sus vidas para siempre. *Detrás ruge el lago* es una versión libre de *“La Gaviota”* de Anton Chéjov, escrita y dirigida por Mariana de Althaus. Con: Tatiana Astengo, Miguel Dávalos, Leonardo Torres, Verony Centeno, Carolay Rodríguez, Alain Salinas. Las funciones irán del 30 de setiembre al 03 de diciembre, los Jueves, Viernes, Sábados, Lunes, Martes 8:00 p.m. y domingos 7:00 p.m.



¡Ay! ¿Qué será de mí?

Es el nuevo musical con canciones de Hombres G, escrito y dirigido por Diego Lombardi y con la dirección musical de Jorge «Awe-lo» Miranda, que se presentará desde el jueves 26 de setiembre en el Teatro NOS

PUCP por una breve temporada. Las entradas ya se encuentran en preventa en la plataforma de Joinnus. Este nuevo musical cuenta con un elenco conformado por los reconocidos actores y cantantes Marco Zunino (Paco), Emilia Drago (Bárbara), Nicolás Galindo (Enzo), Daniela Camaíora (Fiorella), Tati Alcántara (Marta), Miguel Álvarez (Lucas) y Sebastian Stimman (Rafa), además de una banda en vivo que los hará vibrar con canciones del reconocido grupo español.



Décima edición de Craft Beer Session

Este 4 y 5 de octubre, los amantes de la cerveza artesanal tienen una cita imperdible. El popular Festival de Cervezas Artesanales, Craft Beer Sessions, llega en su décima edición para ofrecer una experiencia única que celebra la rica tradición cervecera de Alemania. Se llevará a cabo el 4 y 5 de octubre en el Truck Park, ubicado en Jirón Portocarrero 344, Surquillo, el viernes de 3 p.m. a 11 p.m. y sábado de 12 m. a 11 p.m. El evento contará con 10 cervecerías artesanales peruanas, cada una presentando sus mejores creaciones.

INNSiDE
BY MELIÃ

Hello Curious

Un hotel
para los que
buscan nuevas
experiencias



INNSiDE by Meliã
Lima Miraflores

Ernesto Diez Canseco 344, Miraflores
(reservas) innside.lima@melia.com
[@innsidelimamiraflores](https://www.instagram.com/innsidelimamiraflores)

[innside.com](https://www.innside.com)



David Villanueva
¿Ser o no ser
galán?

EL NOMBRE DE DAVID VILLANUEVA YA NOS ES TAN HABITUAL PARA LOS PERUANOS –QUE ESTAMOS AL TANTO DEL MUNDO DEL ENTRETENIMIENTO– QUE ES COMO SI SIEMPRE HA ESTADO AHÍ. PERO LA VERDAD ES QUE NO, ESO LO HACE ESPECIAL Y ÉL LO RECONOCE. EL PERÚ HA SIDO PARA EL DESTACADO ACTOR ESPAÑOL (SEGÚN SUS PROPIAS PALABRAS) UN TRAMPOLÍN.

POR: OMAR AMORÓS / FOTOS: NASIM MUBARAK

David ya sentía que el Perú sería un trampolín, incluso antes de llegar. Y lo sigue siendo a nivel laboral, personal, pero sobre todo a nivel espiritual. Su destino estaba alineado al de nuestro país, llegó un 28 de julio del 2013. Y con los años se ha ido dando cuenta que su relación con Perú y con América siempre ha estado latente a través de imágenes, instrumentos, símbolos de los cuales no era consciente hasta que vuelve a España ocho años después de haber permanecido por estas tierras.

"GRACIAS AL PERÚ"

"Perú ha sido mi despertar, un remezón fuerte, mi primer gran temblor en mi vida. Dejar mi lugar confortable (España) para irme a un lugar que no conocía y sentirme completamente un extranjero. Sentirte así primero es como meterte a una piscina muy helada hasta cortante, pero eso después te hace muy fuerte y con el pasar de los años te permite conocer a profundidad otra idiosincrasia, otros sabores, otros olores, otras formas de comunicarse".

Y a la cabeza de este viaje espiritual que representa estar en el Perú, para Da-

vid, Lima es aquella maestra cruda que no te permite las medias tintas, por lo cual fue el primer choque emocional que tuvo David por el todo el caos que representa Lima. Pero dentro de ese caos el actor ha sido capaz de descubrirse lo capaz que puede ser. Lima te lima es la frase que siempre repite. "Lima me ha dado bastantes oportunidades que creo que la he aprovechado y con las cuales he podido compartir mis herramientas y me he repotenciado como actor. Soy el actor que soy actualmente gracias al Perú".

"NO ME SIENTO GALÁN"

David nunca se sintió como galán. "Si yo hubiese integrado la palabra galán a mi carrera, me hubiese encasillado en algo que yo nunca busqué y nunca sentí. Yo nunca me he sentido galán. Para mí el ser galán es estar encasillado en un tipo de forma que no hace justicia a los personajes que he hecho aquí".

Su biotipo románticamente está asociado al galán, pero si se hace un análisis de sus personajes en televisión no han sido precisamente el prototipo del típico culebrón, a excepción de uno Luis Carlos en la versión peruana de la clásica histo-

ria de "Colorina". En "Amor de madre" era un trabajador de circo callejero, "En mis tres Marías" era un profesor de pueblo, mientras que "En mi vida sin ti" era un psicólogo de clase media. Actualmente lo seguimos viendo en la pantalla chica a través de la teleserie más exitosa de la televisión peruana, Al fondo al sitio en donde justamente juega al ser el galán. Un personaje que se ríe del mismo, una especie de anti galán.

LIMA DE ESTRATEGA

La evolución que ha tenido en Perú, desde su aparición en un reality hasta su actual participación en la obra de teatro "Espíritu Travieso" siempre ha sido un tema estratégico. El propio David es consciente de eso. "Ha sido una especie de estrategia militar absoluta. Es haber pensado en tener suministro para no tener que pensar como actor en el dinero. Ya sabía lo que era pensar como actor en el dinero y lo jodido que es. He trabajado en la calle en España, me he presentado a cientos de castings, me ha costado pagar el alquiler. He vivido una buena parte de mi etapa de estudiante en una habitación chiquitita. Y uno no quiere esa vida para siempre por eso hay que arriesgarse".



Hubo un momento en su vida (2012) que sintió que España ya no le aportaba más en su vida lo que él creía que era capaz de aportar (en ese entonces), sin ser pretencioso, ni vanidoso. Él sabía que debía de tener horas de vuelo y para eso tenía que irse a un lugar donde pueda dar a conocer su diferencial.

Porque luchar en contra lo que tienes
“Podemos hablar de mi diferencial partiendo de mi biotipo, de lo que podía dar físicamente en cámara de televisión o de cine –el teatro es otra cosa–. Y una vez que ya me conocieran ser capaz de transformarme. Pero porque luchar y atentar contra tu propio físico, antes de. A los 30 años yo entendí de porqué tengo que estar atentando contra



mí. Lo que yo tenía que ser es anotarme en un gimnasio para favorecer un tipo de físico que sé con el cual me puede ir bien. Pero, ojo eso no era todo, yo ya me había formado cinco años como actor”.

David piensa que actualmente se vive en una época en la que al parecer solo importa lo físico a nivel de redes sociales, sobre todo. Pero en su casa él ya se había formado en actor no solo en estudios, sino también en experiencias, antes de pensar buscar un destino mejor fuera de España. Pensó en México, Colombia y Miami, pero no tenía contactos ahí. Y lo que uno como mínimo tiene que tener cuando se lanza a la piscina. Y en Perú sí tenía un contacto que lo conoció España y cuando le dijo ¿por qué no pruebas en Lima? fue la primera vez que sintió ese trampolín con el cual empezamos esta grata conversación.

ESPÍRITU TRAVIESO

Después de sus primeros exitosos ocho años en tierras peruanas decidió regresar a su tierra para visitar a la familia y demás. Y después de la pandemia de por medio, ha estado haciendo en la Madre Patria cine y teatro, en un mercado muy complejo en Europa, pero qué quiere mantener vigente. Este año regresó al Perú con un año de contrato en Al fondo al sitio (ya en años anteriores se había coordinado su ingreso, pero no se llegaría a un acuerdo), pero también con la obra de teatro “Espíritu Travieso”.

“Espíritu Travieso” del dramaturgo inglés Noël Coward, producción de Aranwa Teatro y Carlos Arana con la dirección general de Mateo Chiarella y la dirección adjunta de Lucho Tuesta, es su vuelta al teatro con un personaje que había aceptado realizar un año atrás (y antes de la propuesta de la serie), bien vale el esfuerzo porque se demostró que puede hacerlo y llevar el ritmo. “Agradezco muchísimo haber aceptado hacer esta obra porque la estoy pasando muy bien porque la capacidad del ser humano de adaptarse a hacer algo que le gusta es infinita”.

Su personaje es Carlos Condomine, un escritor de éxito que ha preparado una sesión de espiritismo junto a su esposa Ruth y han invitado a una médium para ello. Lo que no iban a imaginar es que iba a llegar el espíritu de su exmujer y que a partir de eso se va a generar una serie de enredos. “Siento que me da igual pensar si existe o no una vida más allá. Lo que me importa es lo que hago aquí y que energía emanas, una energía que se transforma y se mantiene y queda en las personas que comparten contigo”.

“Espíritu Travieso va en el teatro Ricardo Blume de Jesús María. David comparte escenario con Wendy Vásquez, Andrea Luna, Celeste Viale, Cecilia Rechkemmer, Sebastian Stimman y Dánitza Montero. Las funciones son los jueves, viernes, sábados y lunes, a las 8 p.m.; y los domingos, a las 7 p.m., hasta el 7 de octubre. //



CRÉDITOS:

PRODUCCIÓN – FOTOGRAFÍA – RETOQUE

FOTOGRAFICO

NASIM MUBARAK

@NASIMMUBARAK

LOCACIÓN

RESTAURANTE LA CABRERA

DIRECCIÓN: CALLE ENRIQUE PALACIOS

140 - MIRAFLORES

TELÉFONO: 980 527 265

RESERVAS: RESERVASMIRAFLORES@LACABRERAPERU.COM / LACABRERAPERU.COM

VESTUARIO AND STYLE

DAVID VILLANUEVA



El Ciclo Cuerpo experimenta con el teatro físico y la danza contemporánea.

CICLO Cuerpo

UN GESTO VALE MÁS QUE MIL PALABRAS. ESE CONOCIDO REFRÁN NO ES GRATUITO, Y ES QUE LA CAPACIDAD DE EXPRESIÓN DEL CUERPO PUEDE TRANSMITIRNOS, CONMOVERNOS O ILUMINARNOS MUCHO MÁS QUE UN LARGO DISCURSO, CARENTE DE SENTIDO, DE EMOCIÓN, O DE “CUERPO”.

El Centro Cultural de la Universidad del Pacífico (Jr. Luis Sánchez Cerro 2121 – Jesús María) ha programado el CICLO CUERPO: seis piezas escénicas en torno al cuerpo, que exploran las múltiples formas y posibilidades de comunicación del ser en escena, cada una de las cuales aborda un tema específico, ya sea a través del teatro físico, la danza contemporánea, o una combinación de ambos, pero que tiene como protagonista a lo que nos define como humanos: nuestra corporeidad, la que es accionada por la emoción y el pensamiento que nos habitan.

CICLO CUERPO nos invita a sentir y disfrutar la poética de 6 obras que empezó con El Siervo, dirigida por Ricardo Delgado y con la producción general de Angel Demonio Colectivo Escénico. Y le seguirán:

ULTRAMAR

Inspirada en Jorge Eduardo Eielson, esta pieza de danza contemporánea celebra los 100 años de su nacimiento. Tres bailarines, música y proyecciones originales nos llevan en un viaje in-

trospectivo y poético sobre su obra, a manera de viaje al fondo marino, explorando los misterios ocultos en sus nudos.

- Dirección: Cecilia Borasino.
- Elenco: Naysha Meneses, Dionarah del Carmen Herrera, Marco Miguel Ravines.
- Producción general: Atmósfera.
- En colaboración con el Centro Eielson y con el apoyo del Ministerio de Cultura.
- Proyecto ganador de “Estímulos Económicos para la Cultura 2024”.
- Del viernes 06 al lunes 16 septiembre. (preventa hasta el 05 de setiembre).
- Viernes y lunes 8:30 p. m. Sábados y domingos 7:00 p. m.

LA FORMA DE LA DISCORDIA

Inspirado en el mito de la manzana de la discordia, este espectáculo de danza contemporánea utiliza el humor para explorar temas como los estereotipos de belleza, la competitividad, la exclusión y la discordia. Todo, a través de una sublime estética visual y musical planteada a manera de grandes cuadros pictóricos.

- Dirección: Maureen Llewellyn-Jones
- Elenco: Karine Aguirre-Morales, Ximena Larco, Maureen Llewellyn-Jones
- Producción general: Danza Lima
- Del sábado 12 al lunes 21 octubre. (Preventa hasta el 11 de octubre).
- Sábados y domingos 7:00 p. m. Lunes 8:30 p. m.

LOS REGALOS

Una obra que, con ternura, nos sumerge en la compleja rela-

ción entre un padre y sus hijos en una casa sin mujeres. Las tareas cotidianas se vuelven aventuras cuando un papá inexperto debe preparar el desayuno, comprar ropa o hacer las tareas, para descubrir el espacio de afecto en lo cotidiano.

- Idea original: Fernando Castro y Diego Sakuray.
- Dramaturgia: Creación colectiva de la Compañía de Teatro Físico.
- Dirección: Fernando Castro.
- Elenco: Eduardo Cardozo, Miquel de la Rocha y Diego Sakuray.
- Producción general: Compañía de Teatro Físico.
- Del viernes 08 al lunes 11 noviembre. (preventa hasta el 07 de noviembre).
- Horarios: viernes y lunes 8:30 p. m. Sábado y domingo 7:00 p. m.

CISNES

M., recluida en una clínica con un severo Alzheimer, recibe la visita de R., una joven aparentemente desconocida, pero a la que la une lazos tan insospechados como profundos. Juntas volverán al pasado para sanar viejas heridas. Una historia de pasión, música y redención.

- Dirección: Alberto Isola.
- Elenco: Mirella Carbone, Raffaella Cuneo.
- Producción: Paola Alcántara.
- Esta obra es ganadora del Concurso Anual de Proyectos de Creación PUCP 2022.
- Producción general: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Del viernes 15 al domingo 24 noviembre. (Preventa hasta el 14 de noviembre). Horarios: viernes 8:30 p. m. Sábados y domingos 7:00 p. m.

LA COSA EN SÍ

¿Qué es lo que podemos realmente conocer? ¿Los detalles anecdóticos de

RO UP

EXPLORANDO LA OBRA DE J.E. EIELSON

TEATRO
CÍCLO CUERPO
CCUP . 2024

ULTRAMAR

DIRECCIÓN: CECILIA BORASINO

DEL 06 AL 16 DE SEPT.

RO UP

INSPIRADA EN EL MITO DE LA MANZANA DE LA DISCORDIA

TEATRO
CÍCLO CUERPO
CCUP . 2024

LA FORMA DE LA DISCORDIA

DIRECCIÓN: MAUREEN LLEWELLYN-JONES

DEL 12 AL 21 OCT.

TEATRO UP

FÍSICO



LA TERNURA ENTRE PADRES E HIJOS

DEL 08 AL 11 NOV.



LOS REGALOS

IDEA ORIGINAL: FERNANDO CASTRO Y DIEGO SAKURAY
CREACIÓN COLECTIVA COMPAÑÍA DE TEATRO FÍSICO

TEATRO UP

Facultad de Artes Escénicas
Especialidad de Danza

CENTRO CULTURAL
UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO



¿QUÉ ES LO QUE PODEMOS REALMENTE CONOCER?

DEL 29 NOV. AL 09 DIC.



LA COSA EN SÍ

CREACIÓN Y DIRECCIÓN: LISI ESTARÁS

Venta exclusiva en: Joinrus

TEATRO UP



VIAJE DE SANACIÓN A LOS RECUERDOS

DEL 15 AL 24 NOV.



C2S NES

DIRECCIÓN: ALBERTO ISOLA

nuestra vida? ¿La preocupación sin fin que tenemos por ellos?

La cosa en sí plasma en materialidad y acción el ejercicio de las intérpretes/ creadoras que, en búsqueda de una experiencia sensual, escarban los distintos tiempos continuos de un lenguaje físico propio, emocional y contundente.

Nueva obra de la Compañía Danza PUCP.

- Creación: Lisi Estarás (bailarina y coreógrafa argentina y directora de la compañía belga Monkey Mind).

- La Compañía Danza PUCP está conformada por egresadas de la Especialidad de Danza de la PUCP: Silvana Palomino, Andrea Vásquez, Kimiko Guerra, Joselyn Ortiz y Paula Peña.

- Producción: Paola Alcántara.

- Dirección artística de la Compañía Danza PUCP: Pachi Valle Riestra.

- Directora de carrera de la Especialidad de Danza PUCP: Ana Brito.

- Producción general: Especialidad de Danza de la Facultad de Artes Escénicas PUCP.

- Del viernes 29 noviembre al lunes 09 diciembre. (Preventa hasta el 28 de noviembre).

- Horarios: viernes y lunes 8:30 p. m. Sábados y domingos 7:00 p. m. //

LA LÁMPARA IDEAL PARA TU COMEDOR



El comedor dejó de ser únicamente el lugar donde la familia se reunía para comer, hoy por hoy, se le han añadido algunos usos extras como: escritorio o lugar de ocio para los juegos de mesa. Por ello, la iluminación en este ambiente debe ser bastante buena y acogedora para cumplir con las necesidades específicas de cada familia. Por eso te propongo algunos consejos útiles para que aciertes con la elección de la lámpara para tu comedor.

Identifica cómo es tu mesa: Si tu mesa tiene forma cuadrada o circular, lo recomendable es elegir una única lámpara colocada justo sobre el centro; por el contrario, si cuentas con una mesa rectangular, puedes elegir entre colocar dos lámparas o tres en caso de que tu mesa sea muy larga, una hilera formada por varias luminarias que incluso puedes colocar a distintas alturas generando mayor dinamismo visual, o una lámpara escultural que abarque toda la mesa. Lo importante es conseguir una luz homogénea y evitar espacios con sombra.

Es importante, además, considerar la forma de la pantalla; las redondas distribuirán la luz de manera más uniforme mientras que las cónicas la dirigirán a una zona concreta de forma más eficaz.

El tamaño ideal: Para elegir el tamaño ideal existe una pequeña regla que indica que la lámpara debe ser de 1/3 del tamaño de la mesa; también es importante tener en cuenta el tamaño del espacio para conseguir una sensación de conjunto. Elige un modelo que no sea muy grande para que no acapare las miradas, ni muy chico para evitar espacios oscuros en tu comedor.

¿Cuánto deben colgar las lámparas?: Ten en cuenta el tamaño de la lámpara con relación al resto del mobiliario. Como regla general, al iluminar la mesa del comedor la luminaria debería ubicarse entre 80-85 centímetros por encima de esta. Si la intención es poner varias lámparas, juega con las alturas y genera una composición más dinámica. Otro consejo importante es que uses bombillas led de bajo consumo porque duran más y consumen menos energía. Si la lámpara lo permite, además, no dejes de utilizar un regulador (dimer) para ajustar la intensidad de la luz y así poder generar diferentes atmósferas dentro del espacio.

Ten en cuenta el material: El material de la lámpara es importante y complementará la estética del comedor. El acero y el latón son dos buenas opciones, son acabados que encajan en un comedor de estética industrial o en un ambiente con un punto algo más clásico. Si te gustan las de fibras naturales o madera estas encajan muy bien en comedores más modernos y eclécticos. Otra idea que funciona bien al decorar es recurrir a piezas que poco o nada tienen que ver con la iluminación, pero que resultan muy elegantes. Desde ramas de árboles a piezas como simples botellas, cada vez se apuesta más por descontextualizar para darle personalidad al espacio.



MARIO

POR MARIO RAMOS
DISEÑADOR DE
INTERIORES



13th PeruFest USA 2024

! SEA PARTE DEL INOLVIDABLE EVENTO DE MIAMI !

16 Y 17 NOVIEMBRE

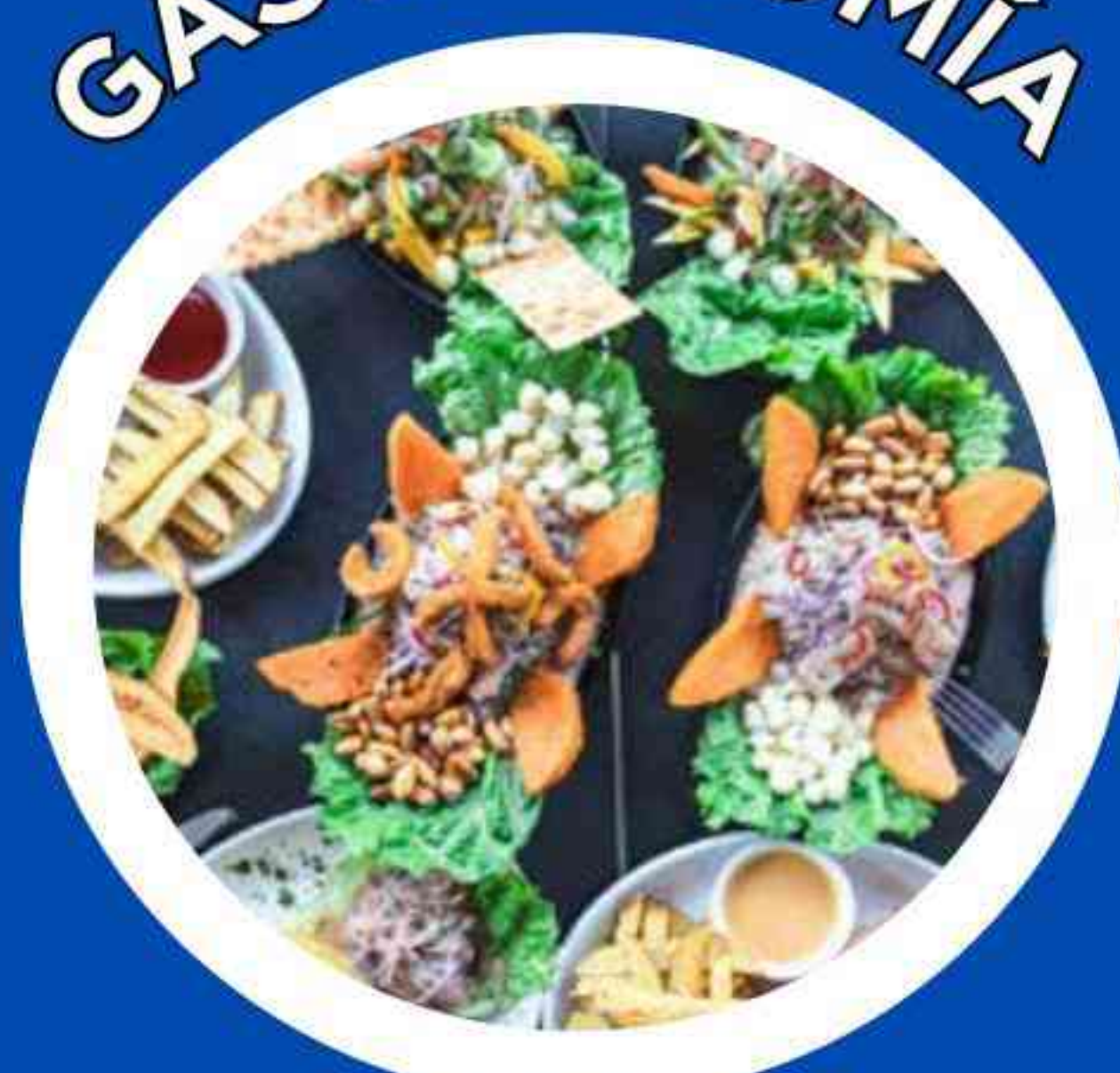
CULTURA



DANZAS



GASTRONOMÍA



NEGOCIOS

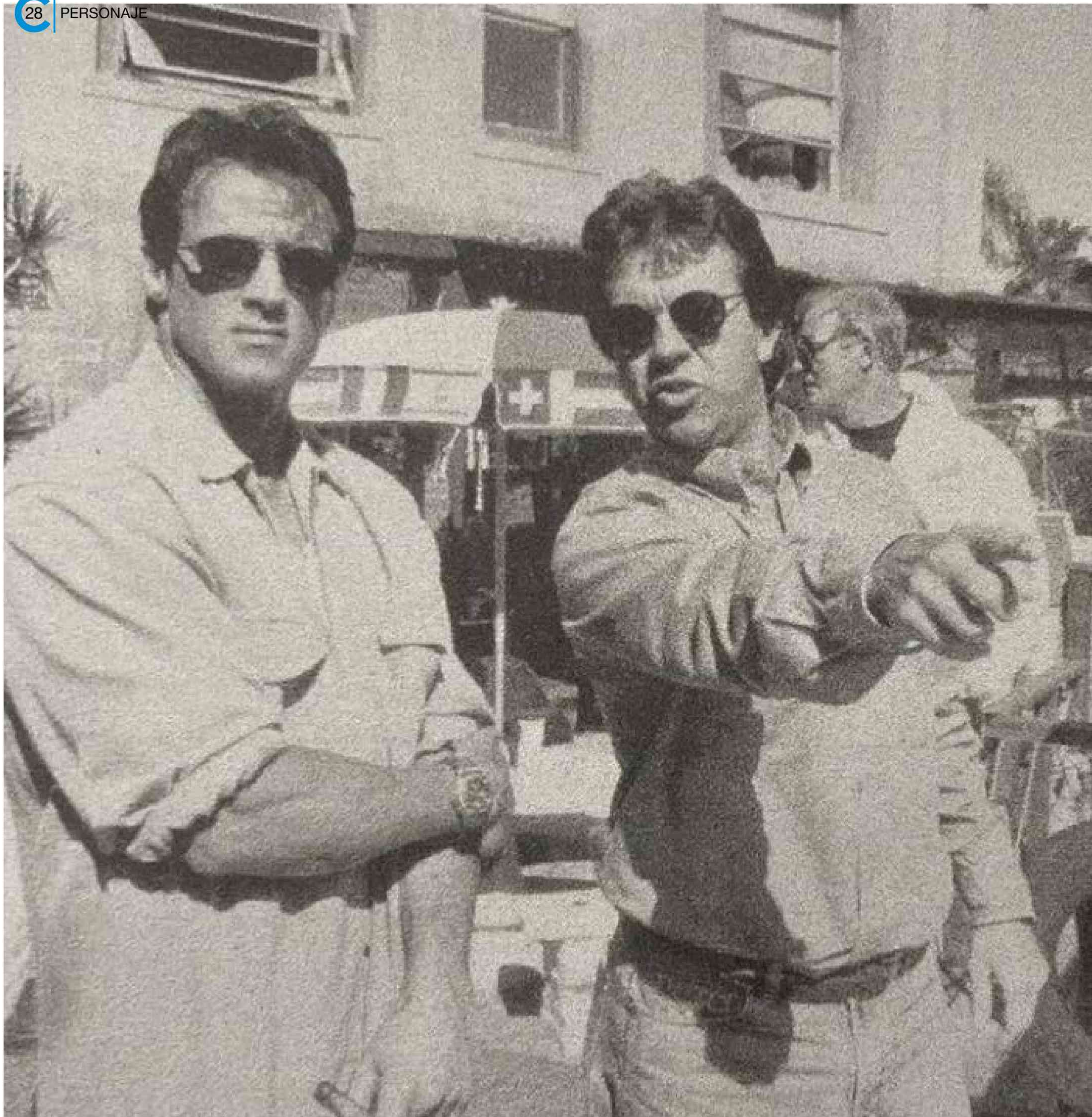


NMB Amphitheater, 16451 Miami Dr, North Miami Beach, FL 33162



Tikeri Event





HAY QUE RECONOCER QUE EL DIRECTOR Y PRODUCTOR PERUANO LUIS LLOSA URQUIDI ABRIÓ CAMINO A MUCHOS DIRECTOS LATINOS EN HOLLYWOOD, PUES ALLÁ POR 1987 HARÍA SU SEGUNDO LARGOMETRAJE MISIÓN EN LOS ANDES YA EN COPRODUCCIÓN CON ESTADOS UNIDOS, QUE SERÍA SOLO EL INICIO DE SU ÉXITO EN TAQUILLAS INTERNACIONALES EN EL CINE Y DE UNA CARRERA, QUE A PESAR DE SUS ALTIBAJOS SE HA MANTENIDO A LO LARGO DEL TIEMPO EN DIFERENTES RUBROS DEL ENTRETENIMIENTO.

POR OMAR AMORÓS



SECRETOS para el éxito

Y para contarnos todo -bueno casi todo- de cómo llegó a Hollywood, qué pasó con los actores más famosos de principios de los noventa o de los que recién iniciaban, del por qué decidió no seguir una carrera por los Estados Unidos. De cómo su productora Iguana consiguió formar una escuela de actores que generaron a algunas de las estrellas más mediáticas, muchos vigentes hasta hoy. De sus más recientes incursiones en el cine y de cómo migró de la televisión a la producción de mega eventos o ser unos de los pioneros -para variar- en recorridos museográficos interactivos; Luis Llosa (con la colaboración de Pablo Vásquez) acaba de publicar el libro “Secretos de un latino en Hollywood”.

“Secretos de un latino en Hollywood” (Plaza & Janés - Peguin Random House Grupo Editorial) se presentó hace un par de meses en la más reciente edición de la Feria Internacional del Libro y se presentará nuevamente, y según el propio cineasta, será la verdadera presentación, el miércoles 18 de setiembre a las 8pm en la librería El Virrey de Miraflores.

GRACIAS A SUS HIJOS Y A LA PANDEMIA

El que hoy por hoy tengamos esta especie de memorias – crónicas de Luis Llosa, se lo debemos a dos factores, a la insistencia de sus hijos y a la pandemia. Yo en un principio esta reacio porque eso de escribir un libro autobiográfico porque es más usual hacerlo cuando ya te retiraste o estás a punto. Pero no es el caso de Llosa. Lo que pasó es que sucedió la pandemia del Covid y el mundo cambió.

Llosa se quedó varado en un balneario de República Dominicana, él había ido solo por 4 días, un 12 de marzo del 2020 y se quedó solo por varios meses con mucho tiempo libre. Ahí renació esa idea en las caminatas que por razones de salud nuestro cineasta debe realizar constantemente, así inició su proceso de recordar, de escarbar, de disfrutar y reflexionar. Pensaba ¿cómo salió vivo de eso? Porque cuando haces películas de acción y tienes mucha adrenalina surgen situaciones límites tanto para ti como para las personas que trabajan contigo que incluso se pueden convertir en situaciones de vida o muerto en algunos casos.

MÁS DE 50 AÑOS DE EXPERIENCIA

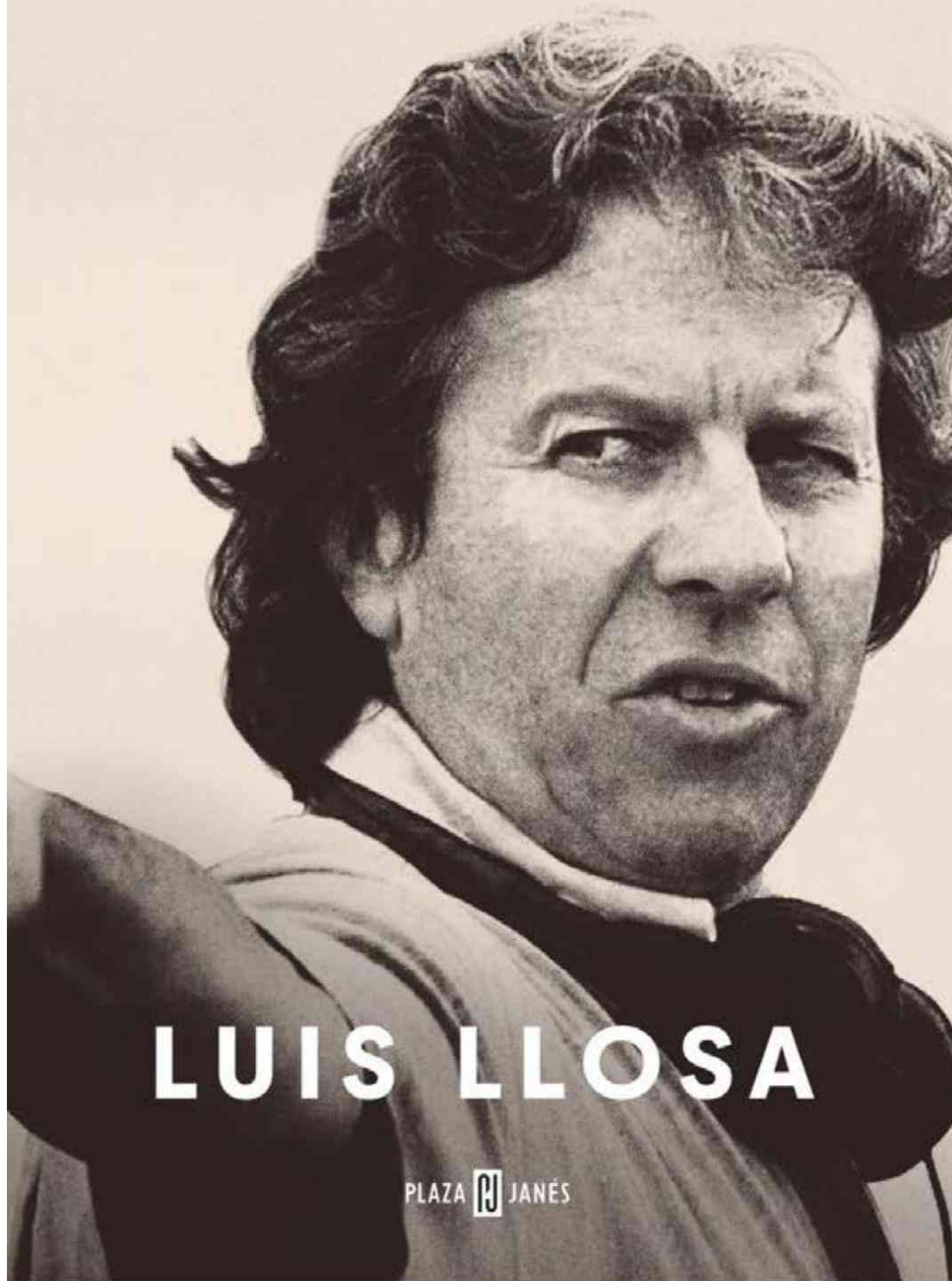
Hacer el libro fue un trabajo arduo porque en ese momento ya tenía más de 50 años en todo lo que es el mundo del espectáculo. “Eran muchos años, muchas instancias. El abanico de cosas en que yo he participado es muy variado. Primero como cinéfilo había cosas que recordar, luego en el cine, la televisión, el teatro, los mega eventos y los museos de la imagen.

Había un bagaje y cada caso, etapa y géneros traía un detrás de cámaras muy rico que compartir y que era el que yo había compartido siempre con mis hijos y mi familia y lo que motivó que me dijera: papá eso deberías compartirlo con más gente porque hay cosas que son muy atractivas y divertidas”.

ASÍ ES EL MUNDO DEL SHOWBUSINESS

“Yo he sido muy terco, para tirar para adelante, en la medida de que haces cosas y con mayor razón si eso tiene repercusión y éxito hay gente que siempre tratará de bajarte...Por eso tienes que tener cuidado

SECRETOS DE UN LATINO EN HOLLYWOOD



Llosa coordina una escena con la actriz Sharon Stone.



Luis Llosa lleva en el m



Mundo del entretenimiento más de 50 años.

de no tener que desalentarte, de que no se desaliente también la gente que te acompaña en todos tus esfuerzos porque hubo comentarios mal intencionados. Por ahí he tenido críticas en donde el supuesto crítico no está comentando la película, sino solo se ha dedicado a atacarme a mí personalmente”.

Para Luis el mundo del showbusiness es un mundo en el que debes de tener cuidado para que no te afecte las críticas de ningún tipo y donde debes colocar tu energía en el hacer cosas, en construir e ir para adelante. “Eso gracias a Dios lo tuve, la piel curtida desde muy joven porque cuando haces cosas, a la edad que sea, pero que son públicas, estás sujeto a que la gente le gusto o no le guste”.

¿CUÁL ES EL SECRETO?

En “Secretos de un latino en Hollywood”, Llosa no hace una prédica a los jóvenes, mas bien cuenta su historia en donde hay terquedad, persistencia y convicción de hacer las cosas. Al mismo tiempo hay disfrute de hacerlo: “Somos pocos en el mundo, los que tenemos la suerte de levantarse todos los días y decir voy a llenar el día con algo que me gusta”.

“Pero no solo las horas de trabajo, yo sufro de insomnio; entonces también hago de ellos, así como hice de la pandemia algo productivo... La difusión del libro entre los jóvenes me daría mucha satisfacción porque hoy en día hay muchos más jóvenes que quieren entrar a este mundo sobre todo debido a la potencia que actualmente tienen las plataformas y las redes sociales”.

En “Secretos de un latino en Hollywood” hay una historia de vida en donde fundamentalmente se transmite que para lograr tus objetivos, propósitos, tus sueños, los tienes que hacer mucha terquedad y persistencia. “Espero que sea inspirador para los jóvenes que quieran dedicarse a este difícil mundo”.

VIGENCIA

Llosa a parte de su libro, acaba de estrenar “Tatuajes en la memoria” basada en la vida de Lurgio Gavilán Sánchez, un niño ayacuchano que, tras quedar huérfano, se une a Sendero Luminoso siguiendo a su hermano mayor. Y “Dueños del tiempo” (Para República Dominicana), una fantasía familiar de aventuras. Y con planes para unirse a una plataforma seguiremos viviendo juntos las experiencias de este Llosa. //



INNOVAC





IÓN y elegancia

A TRAVÉS DE UN ENFOQUE CUIDADOSO EN EL MOBILIARIO, LA ILUMINACIÓN Y LOS DETALLES DECORATIVOS, LOS DISEÑADORES TRANSFORMAN ESPACIOS ORDINARIOS EN ENTORNOS EXCLUSIVOS QUE NO SOLO CAPTURAN LA ESENCIA DEL LUJO, SINO QUE TAMBIÉN OFRECEN UNA EXPERIENCIA DE VIDA INIGUALABLE.

En el diseño de interiores de lujo, el verdadero arte reside en combinar la sofisticación atemporal con la innovación contemporánea. Y para descubrir cómo hacerlo bien Cocktail conversó con Katty Rondón, arquitecta y expositora de EXPODECO 2024, feria que se llevó a cabo con gran éxito en el Centro de Convenciones Corporación E. Wong.

Katty Rondón, arquitecta de interiores con especialización en espacios comerciales y muebles, egresada de la Universidad de Ciencias y Artes de América Latina (UCAL), apasionada por crear

espacios que reflejen la personalidad y necesidades de los clientes. Su enfoque principal es transformar los espacios en lugares que inspiren, relajen y funcionen de manera óptima, por eso siempre está al tanto de las últimas tendencias y tecnologías en el mundo del diseño de interiores, lo que permite ofrecer soluciones innovadoras y vanguardistas.

LA PUREZA VA DE LA MANO CON LA ELEGANCIA

– ¿Cómo definirías la “elegancia” en el contexto del diseño de interiores de lujo?

Para un proyecto de diseño de interiores, la elegancia se transmite a través de la pureza y el valor de los materiales utilizados. Esto incluye la calidad de los productos, su apariencia estética en armonía con la propuesta general y, sobre todo, la excelencia en la ejecución y la precisión en los acabados de cada elemento. La elegancia se refleja en la capacidad de integrar materiales de alta calidad con un diseño cohesivo, asegurando que cada detalle esté cuidadosamente considerado y perfectamente realizado. Además, la elegancia también incorpora la atemporalidad, creando espacios que trasciendan las tendencias pasajeras y mantengan su belleza y relevancia a lo largo del tiempo.

–¿Cómo equilibras la elegancia con la funcionalidad en tus proyectos?

Es fundamental lograr un equilibrio entre la elegancia y la funcionalidad. La elegancia está intrínsecamente ligada al estilo del profesional y a la intención del diseño. Cada pieza de mobiliario, además de ser funcional y útil, tiene un toque distintivo que la hace única, evitando así la simplicidad de un mueble común. Para lograr este equilibrio, se selecciona materiales de alta calidad que ofrecen tanto durabilidad como belleza, y se presta meticulosa atención a los detalles de diseño que aportan sofisticación sin comprometer la practicidad. La clave está en crear espacios que no solo sean visualmente impactantes, sino también cómodos y eficientes para el uso diario. En definitiva, equilibrar elegancia y funcionalidad implica diseñar con propósito y creatividad, asegurando que cada elemento contribuya a un entorno cohesivo y armonioso.

ARTE Y TECNOLOGÍA EN EL DISEÑO DE LUJO

–¿Qué tendencias actuales consideras esenciales para el diseño de interiores de lujo?

En cuanto a tendencias que se pueden ver en el diseño de interiores de lujo, el uso de piezas artísticas es una de ellas, accesorios ornamentales como las molduras, el uso de acabados más brillantes en cuanto a enchapes, y el uso correcto de las texturas también son un elemento importante para poder lograr la elegancia y lujo en los espacios junto a los materiales naturales como la piedra y la madera.

–¿Cómo incorporas la tecnología y la innovación en tus diseños sin sacrificar la elegancia?

Las técnicas para poder implementar la tecnología en los proyectos son muchas hoy en día, todo parte de la creatividad y de un planteamiento correcto de cada elemento en un espacio a diseñar desde el inicio; es por eso que se busca apoyo de la automatización en cada ambiente y acompaña en armonía con todos nuestros diseños.

PROCESOS Y EXPERIENCIAS

–¿Cuál es tu proceso para seleccionar y combinar muebles y accesorios en un espacio de lujo?

Para la selección de muebles y accesorios se realiza una meticulosa búsqueda de opciones innovadoras que vayan con el estilo del cliente, partiendo desde la calidad, el tipo de tela, el acabado de cada elemento en el mueble y compatibilizando con la propuesta de diseño para



Katty Rondón es arquitecta de interiores con especialización en espacios comerciales.



poder aterrizar en la propuesta ideal para el diseño.

–¿Cómo abor das la personalización en el diseño de interiores de lujo para reflejar la identidad del cliente?

Para reflejar la personalidad de cada cliente se parte desde la empatía, es importante entender la razón que los trajo, en qué se basa la necesidad de crear nuevos espacios, remodelarlos o diseñarlos, y en base a ello se aborda la conceptualiza-

ción para poder caer de manera acertada en cada detalle y requerimiento que el cliente pueda tener.

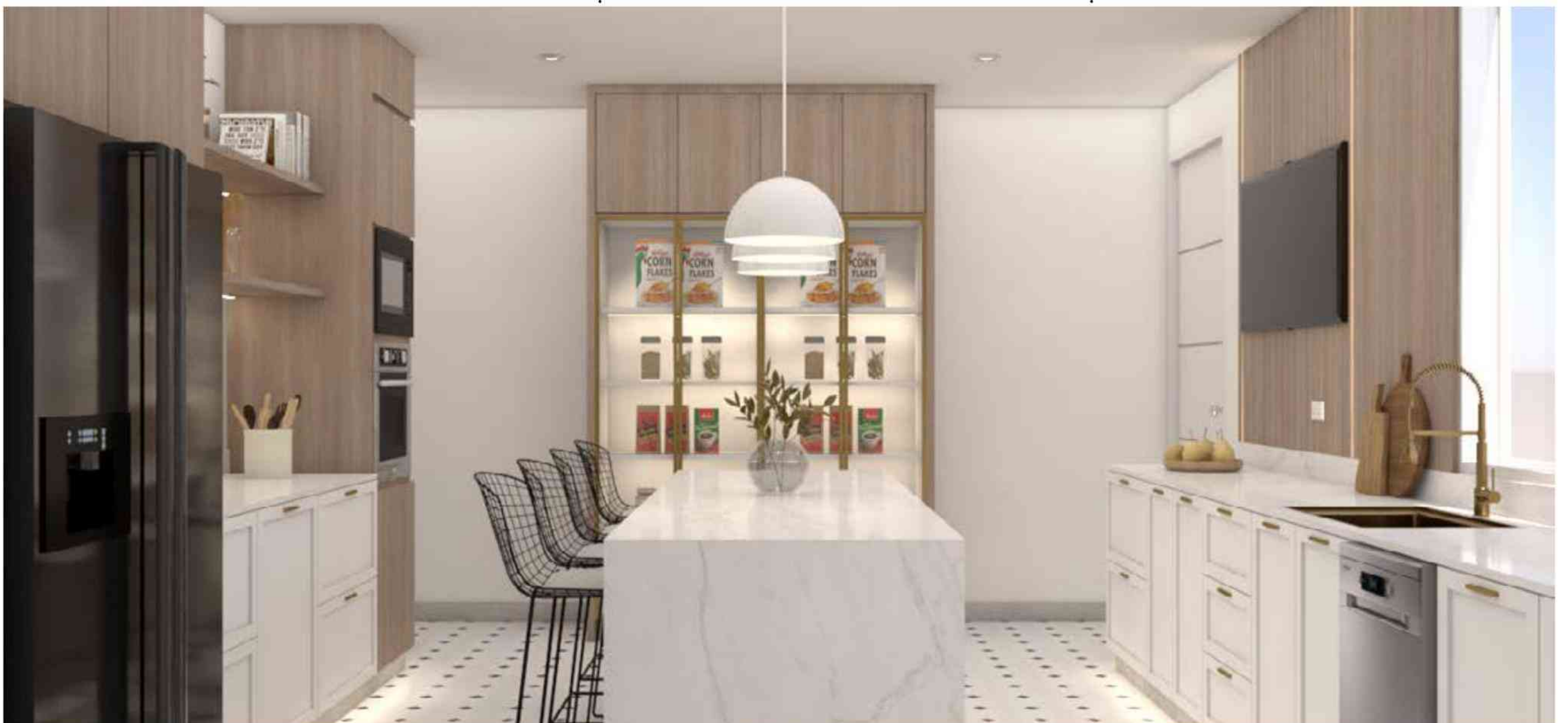
–¿Qué elementos consideras esenciales para crear un espacio que se clasifique como de lujo?

El buen diseño de la iluminación, la madera en mobiliario o acabados, las piedras naturales en revestimientos y los colores contrastantes son factores que aportan bastante lujo a los espacios.

FUTURO DEL DISEÑO

–¿Cómo ves la evolución del diseño de interiores de lujo en los próximos 5-10 años?

La evolución del diseño de interiores de lujo en los próximos años se va a ver reflejada en la innovación de nuevos materiales que sigan permitiendo explorar dentro de los conceptos básicos para poder proponer soluciones creativas que aporten la misma elegancia y lujo en los espacios sin perder los principios que este tipo de diseño interior nos lleva a proyectar. //



*LA RECONOCIDA
DISEÑADORA CINTHIA
VIGIL DESTACA EN EL
MUNDO DE LA MODA
NUPCIAL POR CAPTURAR
LA ESENCIA DE CADA
NOVIA EN SUS VESTIDOS
ÚNICOS CON ELEGANCIA,
SOFISTICACIÓN Y UN
TOQUE DE ARTE.*

Hoy en día los vestidos de novia no son los mismos que antes: blancos con cortes y líneas muchas veces rectas y conservadoras. También dejó de ser una prenda que simbolizaba la pureza de la mujer. Ahora son vestimentas libres de restricciones y cómo lo desee la novia. Son ellas quienes diseñan el vestido de sus sueños: blanco, de color, ceñido o amplio, largo o corto, lo que importa es que represente la personalidad de cada una de ellas y que se reconozcan en el día que para muchas es el más especial de toda su vida.

En estos nuevos tiempos de tendencias de vestidos nupciales, algunas modistas se posicionan como las favoritas en una industria en la que el clásico romanticismo tiene que ir de la mano con la creatividad y la modernidad. Una de ellas es la reconocida diseñadora Cinthia Vigil.

BRIDAL DE VIGIL

Junto a sus clientas, Cinthia convierte las ideas y sueños en piezas elegantes, cuidando cada detalle con su característico toque personal. “Las novias son mujeres llenas de emociones y sueños, inspiradas por el amor y los sentimientos que acompañan ese día tan especial”, afirma la diseñadora, quien se enfoca en ofrecer comodidad y un sello artístico distintivo en cada diseño de su atelier.



La diseñadora Cinthia Vigil combina el clásico romanticismo con la creatividad y la modernidad en sus vestidos de novia.



EL VESTIDO soñado

La nueva colección Bridal de Vigil es un tributo a la elegancia y feminidad de la mujer. Con un enfoque en el romanticismo y la sofisticación, las piezas se caracterizan por siluetas marcadas y un estilo etéreo que destaca la individualidad de cada novia. “Esta colección está pensada para aquellas novias que desean romper con lo convencional y reflejar su propio estilo, mientras lucen increíblemente femeninas y elegantes”, destaca Cinthia Vigil. Cada vestido es concebido como una obra de arte, diseñada para encapsular la belleza y gracia de la mujer en su día más importante.

MUJERES REALES EN SU DÍA DE BODA

La inspiración detrás de esta colección proviene de las mujeres reales que buscan verse y sentirse espectaculares el día de su boda. Cinthia Vigil explica: “Vendemos sueños, calidad, confianza y lujo. Nuestro propósito es que las novias se vean y sientan espectaculares, resaltando lo mejor de su figura y brindándoles una experiencia

única desde el principio hasta el final”. Para la diseñadora, mantener la energía y felicidad de la novia es un desafío indispensable en todo el proceso creativo.

La propuesta de la colección Bridal se distingue por el uso de materiales exquisitos como encajes, organzas, gasas y crepes, todos elaborados con meticuloso trabajo artesanal. Los detalles incluyen bordados enriquecidos con cristales, mostacillas, canutillos, Swarovski y flecos, que añaden movimiento y brillo a cada pieza, haciendo de cada vestido un testimonio de la dedicación y el arte de Cinthia Vigil.

PASIÓN POR LA ALTA COSTURA

Cinthia Vigil es diseñadora de vestidos de novias que lleva por sus venas la pasión por la alta costura. En el año 2004 participó en el concurso de Jóvenes Creadores de Moda, siendo su diseño exhibido posteriormente en París, en el museo Louvre. En el año 2005 culminó sus estudios en

CEAM con honores y dos años más tarde participa en el Elite Model en el año 2007 diseñando una colección completa para dicha temporada.

Hija del reconocido diseñador peruano Carlos Vigil, Cinthia diseñó incontables piezas para novias bajo la marca de su padre; siendo una de sus colecciones exhibidas en New York en el año 2013. Hoy en día, se abre paso en el rubro de las novias y la alta costura con su marca, que lleva su propio nombre. Sus colecciones 2020, Lago de los Cisnes y Dusty Blue, reflejan la modernidad y sentido artísticos de sus diseños, así como la magia que envuelve a una novia en su día.

A inicios del 2023 presentó la colección de novia Ninfa, con una variedad de estilos para la novia moderna, Los acabados de las prendas presentadas se distinguen claramente y es por ello que suele ser invitada a las principales pasarelas de nuestro país y del mundo. //

REFLEJOS De un narrador

EN SUS COMPOSICIONES, INTEGRA ELEMENTOS DE LO MÁGICO Y LO ONÍRICO EN ESCENARIOS QUE MANTIENEN UNA BASE REALISTA. LA MUESTRA ESTÁ CONFORMADA POR OCHO PINTURAS EN MEDIANO FORMATO Y SE PRESENTA EN MONUMENTAL CALLAO.

Puno es cuna de grandes artistas plásticos como Pedro Ccopacatty, Juan Machicao, Víctor Humareda y Martín Chambi, entre muchos otros. En los últimos años artistas jóvenes se han influenciado de éstos y de sus experiencias; además de su extraordinaria tradición milenaria para plasmar en obras de arte hermosos paisajes naturales y personajes míticos - fantásticos. Uno de estos artistas actuales es Américo Maqui.

EXPERIMENTANDO CON EL REALISMO MÁGICO

Américo Maqui explica que actualmente su obra se encuentra en una etapa de experimentación basada en el realismo mágico. En sus composiciones, integra elementos de lo mágico y lo onírico en escenarios que mantienen una base realista. “Cada componente de sus cuadros, desde el primer hasta el último plano, se presenta con igual intensidad y valor, lo que crea una experiencia visual que

desafía la percepción y enriquece la comprensión de una realidad en la que se entrelaza una narrativa visual cautivadora”, explica Millard Yanque, curador de la muestra.

La experimentación es necesaria para que la labor de un artista pueda enlazar a sus personajes con entornos distintos o que difieran de un contexto o de una realidad particular. Es cuestión de probar fórmulas que vayan acoplándose a su obra. Ese es el camino que se ha marcado el pintor Américo Maqui, quien nos presenta, en “Reflejos de un narrador”, su primera muestra individual, una tenaz búsqueda de un tema específico para su estilo.

DE PUNO AL CALLAO

El origen de Maqui se encuentra en un pueblo rural de la región Puno. A temprana edad despertó su interés por el arte, el cual se vio especialmente marcado por los colores de la pintura. Posteriormente, nos cuenta el artista, la persona crucial que





impulsó su profesión fue su madre, quien lo apoyó para que continuara con su pasión por el arte desde el año 2008.

Américo comenzó sus estudios en la Escuela de Artes de la Universidad de Puno con el objetivo de consolidar su habilidad para la pintura. Sin embargo, tuvo que enfrentar varias dificultades que lo condujeron a estudiar arquitectura, una carrera que redujo su producción pictórica, pero no lo alejó completamente del arte. A pesar de estos desafíos, su amor por este persistió y su técnica académica siguió tan inmaculada como la representación de sus personajes, a veces niñas, otras tersas jóvenes.

NARRADOR DE SU TIEMPO

En su carrera, ha experimentado con

una amplia gama de estilos, desde el impresionismo hasta el hiperrealismo. No obstante, encontró su verdadera voz en el realismo mágico, un estilo que Maqui considera esencial para reflejar la realidad de cada generación. Asimismo, cree que el artista debe ser un narrador de su tiempo, uno que esté en condiciones de representar la realidad de la manera más auténtica posible.

La exposición, conformada por ocho pinturas en mediano formato y cuya curaduría está a cargo de Millard Llanque se presentará hasta el 10 de octubre en la Sala 110 de Casa Fugaz en Monumental Callao (Jr. Constitución 250). El horario de visita es de martes a domingo, de 10:00 a.m. a 6:00 p.m. El ingreso es libre. //



LOS MEJORES JUEGOS OLÍMPICOS



Los juegos Olímpicos de París 2024 son los mejores en cuanto a resultados como delegación. Si bien, solo se ganó una medalla de bronce que es inferior a la de oro de 1948 y las de plata de 1984 y 1992, hubo cinco diplomas olímpicos (del cuarto al octavo). Los diplomas nos avisan que esos deportistas están en la élite mundial y que la esperanza de ganar alguna presea en próximos Juegos es una realidad. En las últimas décadas, el premio para cualquier deportista peruano era solo clasificar, sin opción a competir en el certamen. Hoy se piensa diferente y en el futuro con el crecimiento del surf y la marcha atlética, las preseas pueden estar más cerca.

Desde 1951 en Buenos Aires, hasta Guadalajara del 2011, Perú solo acumulaba 5 medallas de oro en Juegos Panamericanos. En la primera edición la atleta Julia Sánchez triunfó en los 100 metros planos y Edwin Vásquez (que había ganado el oro en los JJOO de Londres 1948) en pistola libre. Tuvimos que esperar hasta 1975 para que Edith Noeding venciera en los 110 metros con vallas. En 1983, el tirador Carlos Hora y en el 2003 el karateca Alexis Carbajal completan la lista.

Cada edición retrocedíamos en el medallero. Pero en el 2007 hubo una decisión que cambiaría el rumbo del deporte nacional.

El Comité Olímpico Peruano postuló para los Juegos Panamericanos del 2015, pero recién se le asignó el certamen para el 2019. Se creó por ello un comité especial para el apoyo del deportista. Y si bien es aún insuficiente, fue un paso que jamás tuvo deportista del pasado. Se construyó infraestructuras (centros de alto rendimiento) y se dio una asignación económica a los atletas basados en sus



logros. Es cierto que muchas cosas se deben corregir. Aun así, pese a todas las trabas comenzaron a salir deportista inspirados en valores. El Toronto 2015 hubo tres oros, en Lima 2019, 11 y en Santiago 2023 se llegaron a 10.

Con el crecimiento de las últimas dos ediciones de los Juegos Panamericanos, París 2024 debía ser el gran termómetro. Stefano Peschiera ganador del oro en Santiago 2023, se quedó con el bronce con un rendimiento espectacular. Pues en la segunda carrera (de 10), ganó las cinco regatas. Peschiera llegó a la última carrera (por las medallas) en el tercer lugar y en la competencia por momentos lideraba la prueba, pero los organizadores la anularon por mal tiempo. Cuando se reinició, tuvo una mala salida, quedó noveno y así obtuvo el bronce. Kimberly García y César Rodríguez quedaron cuartos en la marcha atlética por equipos. Alonso Correa en surf y María Belén Baso también estuvieron a un paso de la medalla (cuartos). Nicolas Pacheco quedó sexto en tiro. Evelyn Inga octava y María Luz Andía (12) en marcha.

IVLEV

POR IVLEV MOSCOSO
COMENTARISTA DE
RPP Y CATEDRÁTICO.
EDITOR DE DEPORTES
EN VARIOS DIARIOS.
COMENTARISTA
EN PROGRAMAS
NACIONALES E
INTERNACIONALES.
DIRECTOR DEPORTIVO
DE CPN RADIO Y
EDITOR DE LA REVISTA
DON BALÓN PERÚ.

MÁXIMA PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR Y LOS GOLPES



POLARIZADOS
LÁMINAS DE SEGURIDAD
PARABRISAS
AIRE ACONDICIONADO
ACCESORIOS

¡Feliz día a todas las madres del Perú!

SORTEO DE MAYO

POLARIZADO 70%

Lateral y posterior + lámina de seguridad
de 8 micras



¿Cómo participar?

- Seguir la cuenta de Instagram de Revista Cocktail (@revistacocktailpe)
- Sigue la cuenta de Instagram de @promaxfilmperu
- Dale like a esta publicación y etiqueta a 3 amigos en los comentarios. (Cada etiqueta adicional es una oportunidad más de ganar).
- Comparte esta publicación en tus historias y etiquétanos (@revistacocktailpe y @promaxfilmperu)

Sorteo : 30 de mayo 2024

Instalador autorizado en todo el Perú, de las mejores marcas

3M | Automotive Window Film



946 090 844 - 933 144 926

Calle Los Negocios 345, Surquillo

www.promaxfilmperu.com





ÓSCAR CARRILLO

Sensaciones de actor

¿QUIÉN MATÓ A PALOMINO MOLERO?, NOVELA DE NUESTRO PREMIO NOBEL DE LITERATURA 2010 MARIO VARGAS LLOSA, SE PRESENTA POR PRIMERA VEZ EN TEATRO Y QUÉ MÁS QUE EL EMBLEMÁTICO MARSANO PARA ALBERGAR ESTA MUY BUENA ADAPTACIÓN DEL RECONOCIDO DIRECTOR EDGAR SABA. CON ELENCO DE DESTACADOS ACTORES NOS DEVUELVE A LAS TABLAS AL RECONOCIDO ÓSCAR CARRILLO. CON EL CUAL CONVERSAMOS.

POR OMAR AMORÓS

Siempre sincero él, Óscar reconoce que esta vuelta al teatro ha sido mucho mejor de lo que esperaba. Se esperaba algo más “normal, común”, pero fue una experiencia distinta desde el primer día. Fue un proceso muy exigente, Carrillo destaca que ha sido la obra que más horas de ensayo ha pasado al día.

“Pero esas horas de ensayo han sido muy ricas porque se ha podido descubrir con el director y los demás actores cosas nuevas cada vez. Este proceso me ha devuelto esa fascinación que ya con la experiencia de los años, de alguna manera se va perdiendo.

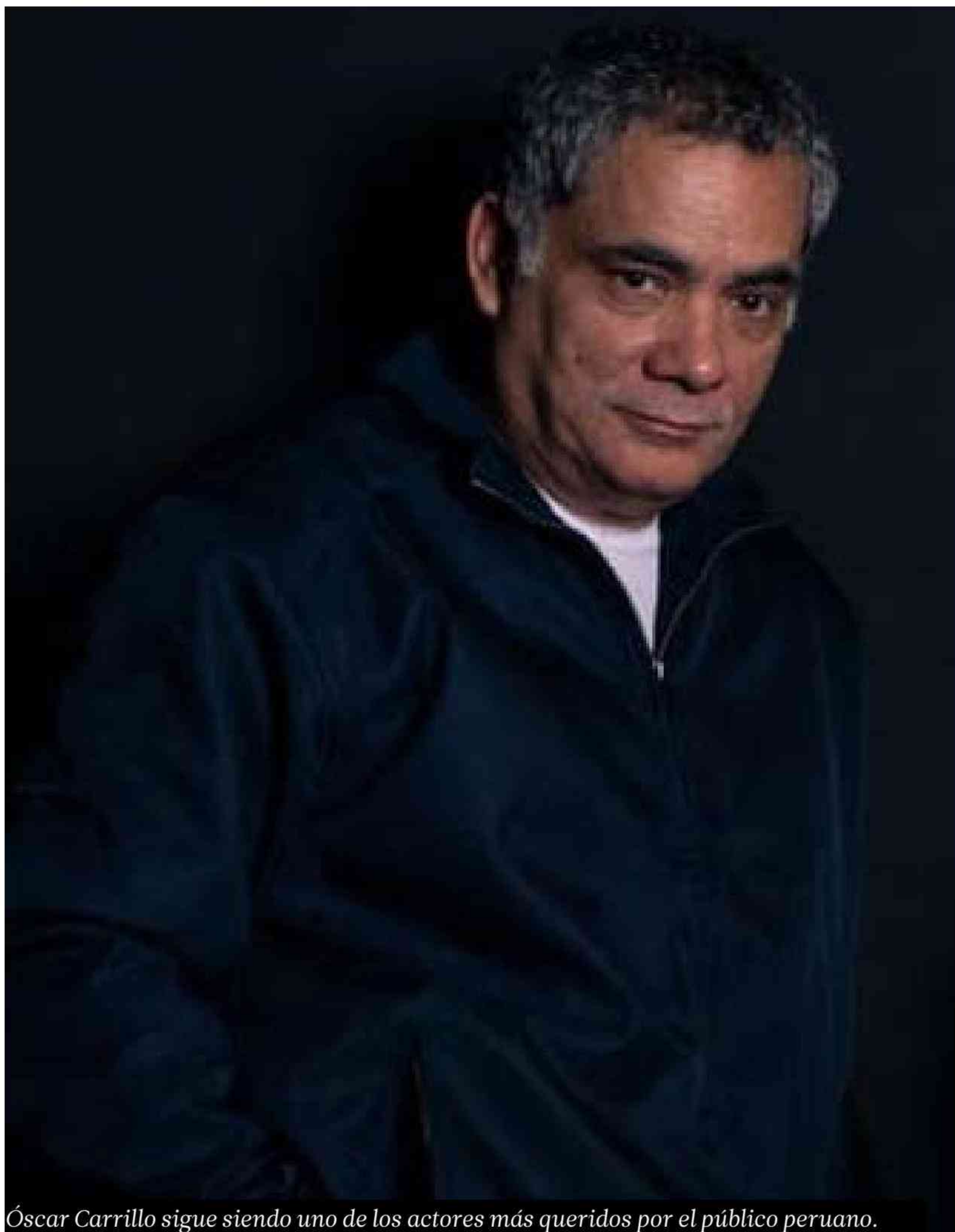
¿QUÉ ME MIRA TENIENTE?

En *¿Quién mató a Palomino Molero?* Encarna al teniente Silva, cuya esencia la fue descubriendo en cada ensayo. “Él tiene un código moral que tiene que ver con la justicia, pero con sentimientos porque se conmueve con algo que le pasa a uno de los personajes. Por eso tiene un sentido de lo que debe de ser justo y que no. No le gusta la discriminación que usualmente observa a su alrededor. Es un poco orgulloso y acriollado. Acorde con ciertos paradigmas de la época, machista y coquetón, obsesionado con una en particular.

EL TEATRO NO SOLO ES CONTAR UNA HISTORIA

Óscar coincide con su director, Edgar Saba, en que siempre se está contando una historia y que siempre hay una narrativa, la misma que se establece en diferentes planos. No solo en el plano de contar la historia, sino en la figura de los personajes, cómo éstos van evolucionando, actúan y se desenvuelven en pequeños momentos, escenas y hasta en un texto en particular. Como todo eso colabora con contar una historia.

“...Lo rico del teatro es que abre cosas y no solamente cuenta una historia y ese es el trabajo que ha hecho Edgar con nosotros. Él ha presionado tanto para que cada instante abra posibilidades todo el tiempo, entonces se juegue en muchas direcciones que ayuden



Óscar Carrillo sigue siendo uno de los actores más queridos por el público peruano.

a contar una historia global, en conjunto, No solo los hechos, sino también todas las sensaciones y vivencias de la época en que transcurre la obra”.

REALIDADES DISTINTAS

Palomino Molero es un joven aviador que ha desaparecido en las afueras de la base aérea de Talara, al norte de Piura. El miedo inunda las calles de Piura, por lo que el teniente Silva y el guardia Lituma se disponen a resolver el caso. Sin embargo, la verdad será muy difícil de descubrir hasta llegar a revelarse sorprendentes secretos, que llevará a un desenlace que nadie esperaba.

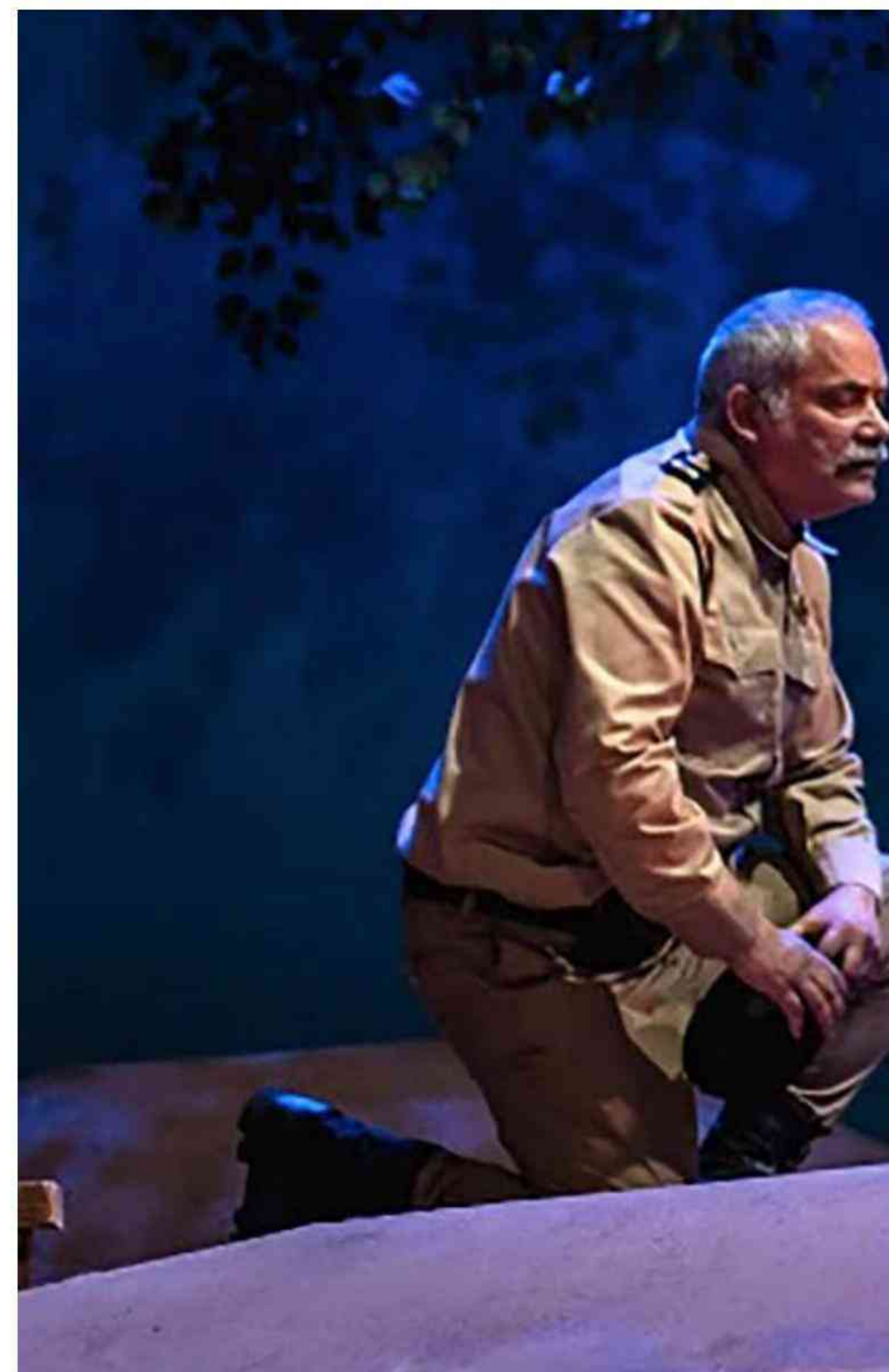
Óscar no sabe si los personajes son muy parecidos o no a la novela. La leyó hace bastante tiempo y no recuerda que si los percibió igual como son en la obra de teatro. “Me gustaría que fueran diferentes porque son realidades físicas distintas. Una

cosa es una novela y otra una puesta en escena”. Terminada la obra ya decidió que la leerá nuevamente, pero durante el proceso prefirió que no para no influenciarse y solo dejarse llevar por la dirección de Edgar.

La obra también nos presenta taras que los peruanos venimos arrastrando a través del tiempo: discriminación, racismo, machismo, falsa hermandad institucional, hipocresía, etc. Para Oscar en esencia el Perú sigue siendo el mismo de hace 50 años. “Porque vivimos en un país fraccionado y dividido, debido a que tenemos una carga histórica que es difícil deshacer, pero que se hace poco a poco como la composición de las fuerzas armadas”.

TEATRO, TV Y TALLER

Con la venia de Mario Vargas Llosa y la producción general de Makhy Arana. En ¿Quién mató a Palomino Molero? acompañan a Óscar Carrillo, Gustavo Bueno, Hay-





deé Cáceres, Ramón García, Oscar Beltrán, Claudio Calmet, Susan León, Gabriel Gil y Marialola Arispe. Las Miércoles, jueves, viernes y sábados 8:00 p.m. y Domingos 7:00 p.m, vas hasta el domingo 29 de setiembre.

Seguiremos viendo a Óscar como el Teniente Silva hasta fin de mes, lo vemos también día a día en la telenovela de América Televisión, “Tu nombre y el mío” y está preparando un taller justamente del proceso de formación de personajes, pero de forma inversa, es decir, en base a el personaje ya hecho se irá descascarando las capas que forman ese personalidad y que se ha necesitado para hacerlo. Ya anunciará próximamente las fechas del mismo, además de esperar la oportunidad de volver a dirigir una obra. Así que tendremos Óscar Carrillo para rato. //



En ¿Quién mató a Palomino Molero? Carrillo interpreta al Teniente Silva, un hombre acriollado y de buen corazón que busca la justicia a su manera.



CARHUAZ, Encant

EN PLENO CORAZÓN DEL CALLEJÓN DE HUAYLAS “CARHUAZ” ES UNA PROVINCIA DEL DEPARTAMENTO DE ANCASH, Y TAL COMO LA DESCRIBIÓ ANTONIO RAIMONDI EN 1850 ES “CARHUAZ BORRACHERA” POR LAS GRANDES CELEBRACIONES DURANTE TODO SEPTIEMBRE, A SU PATRONA “LA VIRGEN DE LAS MERCEDES”. TAMBIÉN ES UNA EMBRIAGUEZ TOTAL A LOS SENTIDOS, POR LA BELLEZA DE SUS PAISAJES, DE SU CLIMA, SUS COMIDAS Y SU GENTE.

ESCRIBE JULIO CÉSAR TORRES M.

Existe un destino que de alguna manera generó en mí ese deseo de viajar, de explorar siempre. Es un lugar que me llena de recuerdos cada vez que lo pienso, las vacaciones de mi niñez las pasaba allá; en esos tiempos uno sin darse cuenta acumula (así como

las millas) hermosas sensaciones, imágenes, emociones, sabores, colores, olores; y de eso está compuesta esta pequeña provincia peruana enclavada en pleno corazón del callejón de Huaylas “Carhuaz” provincia del departamento de Ancash, la tierra de mi padre. Y el destino y la nostalgia hacen que siempre vuelva de cuando en cuando a visitarla, recordar y disfrutarla.

Carhuaz está situada a 2,645 msnm, el nombre proviene del quechua ancashino ccarhuash, cuyo significado es amarillo, haciendo referencia a la abundancia de la flor de Retama en la zona, aunque realmente ahora no hay mucha como antes, igual hay que ir y conocerla. Por eso en carretera al llegar a la ciudad, pasas, por pueblitos típicos aledaños como Tarica, Marcara, Acopamapa. Ese recorrido es espectacular, el borde de la pista y la ribera del río Santa está vestida de la hermosa flor de Retama, a esto hay que añadirle el sonido del río y la fragancia mentolada de los árboles de eucaliptos, dándole una vista, acústica y olor sensacional.

También es una ciudad muy religiosa que te ofrece mucha variedad, hasta en el nombre. También llamada Carhuaz “borrachera” este apelativo se lo puso el historiador Antonio Raimondi, debido a que celebran las fiestas patronales casi una semana. Especialmente en la fiesta principal de la patrona, la Virgen de las



to embriagador



Mercedes “mama Meche” el 24 de setiembre de cada año. Además existen poblados que refuerzan esta denominación, como el distrito de Toma, el caserío de Tomapampa y el de Trancapampa, así como los nevados de Copa Chica y Copa Grande.

Hay mucho que ver y hacer en Carhuaz. Es cierto que está cambiando, pero todavía podemos disfrutar de sus encantos y costumbres andinas, de sus callecitas estrechas, de sus casitas blancas algunas todavía de adobe con techitos a dos aguas de tejas color ocre, de su incomparable y despejado cielo azul celeste, con nubes blancas como algodón que cubren de cuando en cuando la imponente cordillera blanca mostrándonos los nevados de Copa, Hualcán y Huando y que bordean toda la ciudad y pueden ser vistos fácilmente en todo su esplendor desde la típica y tradicional plaza de armas que se ha mantenido en el tiempo tal cual, o desde cualquier hermoso rincón de la ciudad.

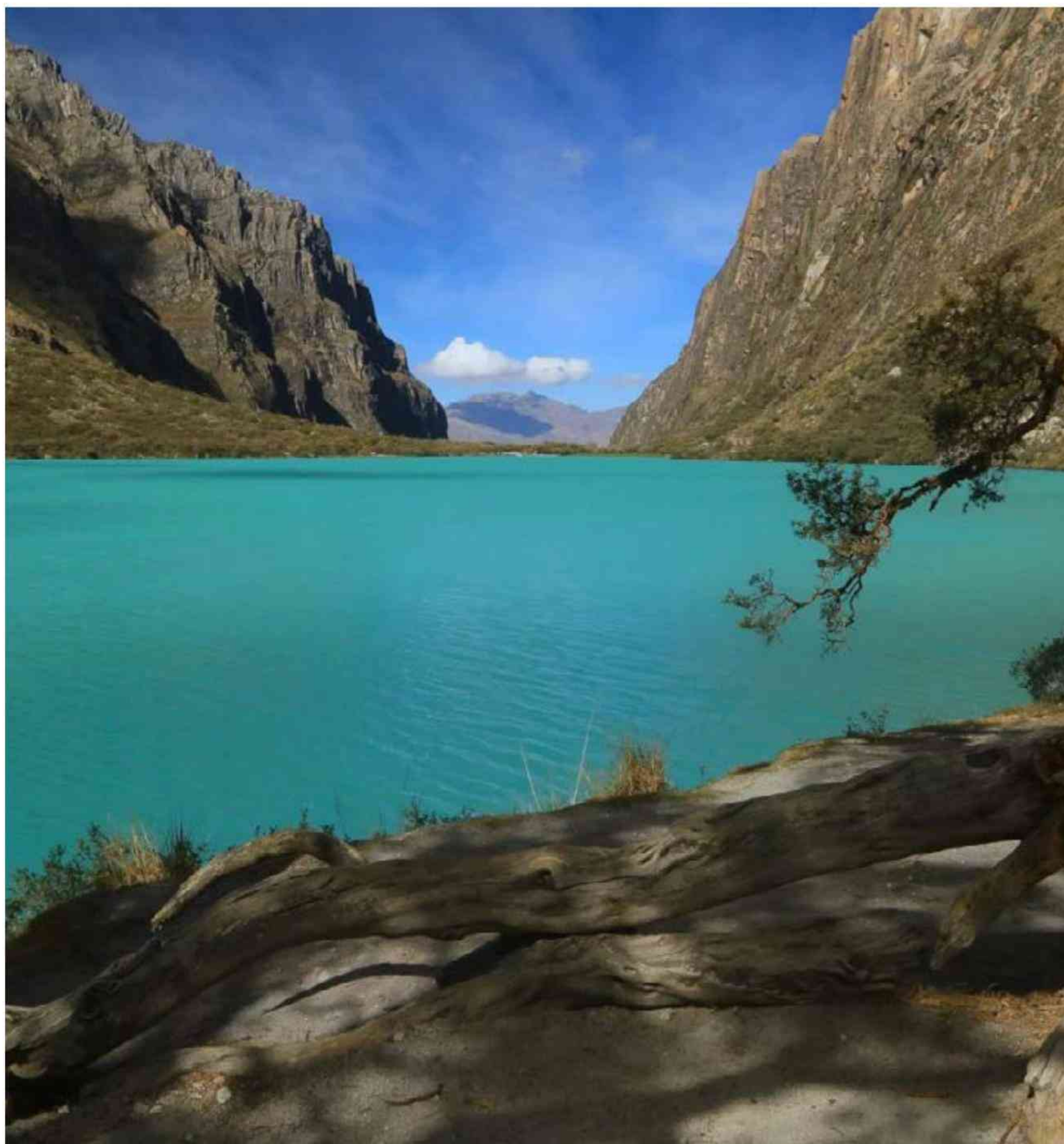
En Carhuaz el paso a una modernidad mal entendida, tal vez por una administración municipal sin un claro conocimiento urbanístico, sin estudio del entorno, está dando cambios que no necesariamente están de acuerdo con el paisaje rural que debería mantener. El estilo arquitectónico nuevo debería ser más acorde al paisaje natural que tiene, por eso esperemos que las nuevas autoridades se den cuenta y logren mantener a Carhuaz más acorde con el entorno haciéndola más bella.

Carhuaz también es sinónimo de comida muy rica y variada, de precios económicos, platos como el Picante de cuy, Puchero de chanco, Llunca (a base de trigo), Shakwi, Chicharrón, Asado de chanco, Pierna de jamón serrano, Dulce de calabaza, los panes, chicha de jora, y su licor típico que cada vez se hace más popular, el pomelo (en base a la fruta del mismo nombre, pisco y miel de abeja), y ni qué decir, la ciudad también es conocida por sus deliciosos helados a base de frutas naturales y licores.

Además, muy cerca del centro de la ciudad se pueden visitar las cataratas de la bruja Armanan, el distrito de Marcará, los baños termales de Chancos, Mancos, Chacas, La Punta Olímpica y camino a Yungay, el majestuoso parque nacional Huascarán en la quebrada de Llanga-



Algunas Calles de Carhuaz conserva su belleza de antaño.





El majestuoso Parque Nacional Huascarán es ideal para el deporte de aventuras.

nuco, con sus lagunas (hembra y macho) de Orconcocha y Chinancocha.

Para visitar Carhuaz lo mejor es viajar en bus por ocho horas, (Móvil Tours), los precios van desde clase económica hasta Premium. Saliendo de Lima en la noche, se llega al amanecer, a tomar un rico desayuno con asado de chanco y café caliente con panes de la región, el semitillo o pan de piso y jugo de frutas (súper económico), en el mercado principal.

Hay restaurantes de todo tipo desde los regionales, el más conocido (“La Punta Olímpica”) en la esquina de la plaza de armas a precios promedios. Tampoco debes dejar de visitar El Restaurante campestre “Mama Mechi” con una variedad de platos carhuacinos, deliciosos chicharrones, tamales, puchero, jamones (en el distrito de Acopampa).

Carhuaz es una buenísima alternativa para conocer y disfrutar de sus encantos. Además, porque hay que impulsar el turismo a este destino no muy conocido y relativamente cerca, donde podrás observar, oír, oler, degustar, sentir y tocar lo que Carhuaz ofrece, tus sentidos, te lo agradecerán. //

TRATAMIENTO Revolucionario

EMSCULPT NEO ES EL PRIMER Y ÚNICO PROCEDIMIENTO NO INVASIVO PARA HOMBRES Y MUJERES QUE TRATA SIMULTÁNEAMENTE EL MÚSCULO Y LA GRASA. ES LA PRIMERA TECNOLOGÍA DE MODELACIÓN MUSCULAR QUE UTILIZA LA RADIOFRECUENCIA PARA ACELERAR LA CIRCULACIÓN SANGUÍNEA Y DISMINUIR HASTA UN 30% EL PORCENTAJE DE GRASA EN EL CUERPO, CONSIGUIENDO, ADEMÁS, UN AUMENTO DEL 25% DE MASA MUSCULAR.

En el campo de la medicina estética, existe un tratamiento revolucionario llamado Emsculpt Neo que permite remodelar el contorno corporal mientras desarrolla los músculos. Aprobado por la FDA, este innovador procedimiento combina la tecnología electromagnética focalizada de alta intensidad (HIFEM) con las radiofrecuencias de forma simultánea. El resultado es una quema de grasa efectiva y una tonificación muscular sin necesidad de intervención quirúrgica, logrando definir los abdominales, elevar los glúteos y reafirmar los brazos.

— ¿Qué hace a Emsculpt Neo diferente de otros tratamientos?

A diferencia de otros dispositivos médico-estéticos que se centran únicamente en la quema de grasa, Emsculpt Neo proporciona simultáneamente el desarrollo muscular. Esta tecnología única es capaz de tonificar los músculos mientras quema la grasa, lo que la convierte en la única opción en su clase. Además, la actividad corporal estimulada continúa durante los 2-3 días posteriores al tratamiento. El objetivo principal es estimular los tejidos musculares y reducir la grasa corporal. Con solo 4 o 6 sesiones, se puede observar un desarrollo significativo en los músculos y una disminución del porcentaje de grasa.



De hecho, una sola sesión de Emsculpt Neo equivale a 12-16 semanas de ejercicio físico moderado. El tratamiento puede aplicarse en varias áreas del cuerpo, incluyendo las caderas, el abdomen, las piernas y los brazos.

REAFIRMACIÓN DE GLÚTEOS

Emsculpt Neo se enfoca en el levantamiento y fortalecimiento de los glúteos, generando contracciones profundas de hasta 20.000 cuando se aplica en las caderas. Estas contracciones equivalen a la actividad corporal generada por 20.000 sentadillas. Mediante esta terapia, se logran contracciones musculares supra-maximales que normalmente no son posibles de alcanzar, incluso con el ejercicio más intenso. Al tensar los músculos de las caderas, la tecnología electromagnética también estimula las células grasas circundantes. El resultado es unos glúteos firmes, tonificados y levantados, sin la necesidad de rellenos, implantes ni cirugía.

ABDOMINALES MÁS FIRMES CON EMSCULPT NEO

El abdomen es una de las áreas del cuerpo donde se acumula más grasa en el ser humano. Emsculpt Neo permite quemar grasa y desarrollar músculo en la región abdominal. Al aplicar el tratamiento en esta zona, se genera una actividad corporal equivalente a 20.000 abdominales. Desde la primera sesión, Emsculpt Neo garantiza la eliminación de la grasa acumulada en el abdomen y la estimulación de los músculos de esta región. Como resultado, se obtiene un abdomen más plano y firme.

BRAZOS MÁS FIRMES

Cuando Emsculpt Neo se aplica en la zona de los brazos, ayuda a combatir la flacidez causada por la pérdida de firmeza de la piel debido al deterioro de las fibras de colágeno y elastina. Este tratamiento se puede aplicar de forma independiente en la parte delantera y trasera de los brazos. Proporciona un aspecto más firme y tonificado a los brazos, eliminando la apariencia flácida que puede ser difícil de eliminar.

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

Los resultados tangibles de Emsculpt



Neo son visibles en un período de 2 a 4 semanas. En algunos casos, especialmente en personas con tejido adiposo más denso, puede llevar un poco más de tiempo. Sin embargo, los cambios significativos pueden ser evidentes incluso después de la primera sesión, dependiendo de la estructura muscular del individuo. Los efectos del tratamiento pueden durar hasta un año.

Emsculpt Neo es seguro para la mayoría de las personas, ya que no requiere intervención quirúrgica y utiliza la actividad muscular para eliminar la grasa. Sin embargo, existen algunas contraindicaciones importantes a considerar. Las

personas que tienen marcapasos, están embarazadas, tienen una infección activa o una herida abierta en el área de aplicación, o se han sometido recientemente a una cirugía no deben someterse a este tratamiento. Una de las ventajas más destacadas de Emsculpt Neo es que, después de la sesión, los pacientes solo sienten la sensación de haber realizado ejercicio físico intenso. No se requiere un período de recuperación y es posible retomar las actividades diarias sin dificultad.

Para más información o disfrutar del tratamiento Emsculpt Smart visita: Stetic Smart en sus sedes de Miraflores y Camacho o a través de su cuenta de IG: @stetic_smart. //

INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y EMPLEABILIDAD

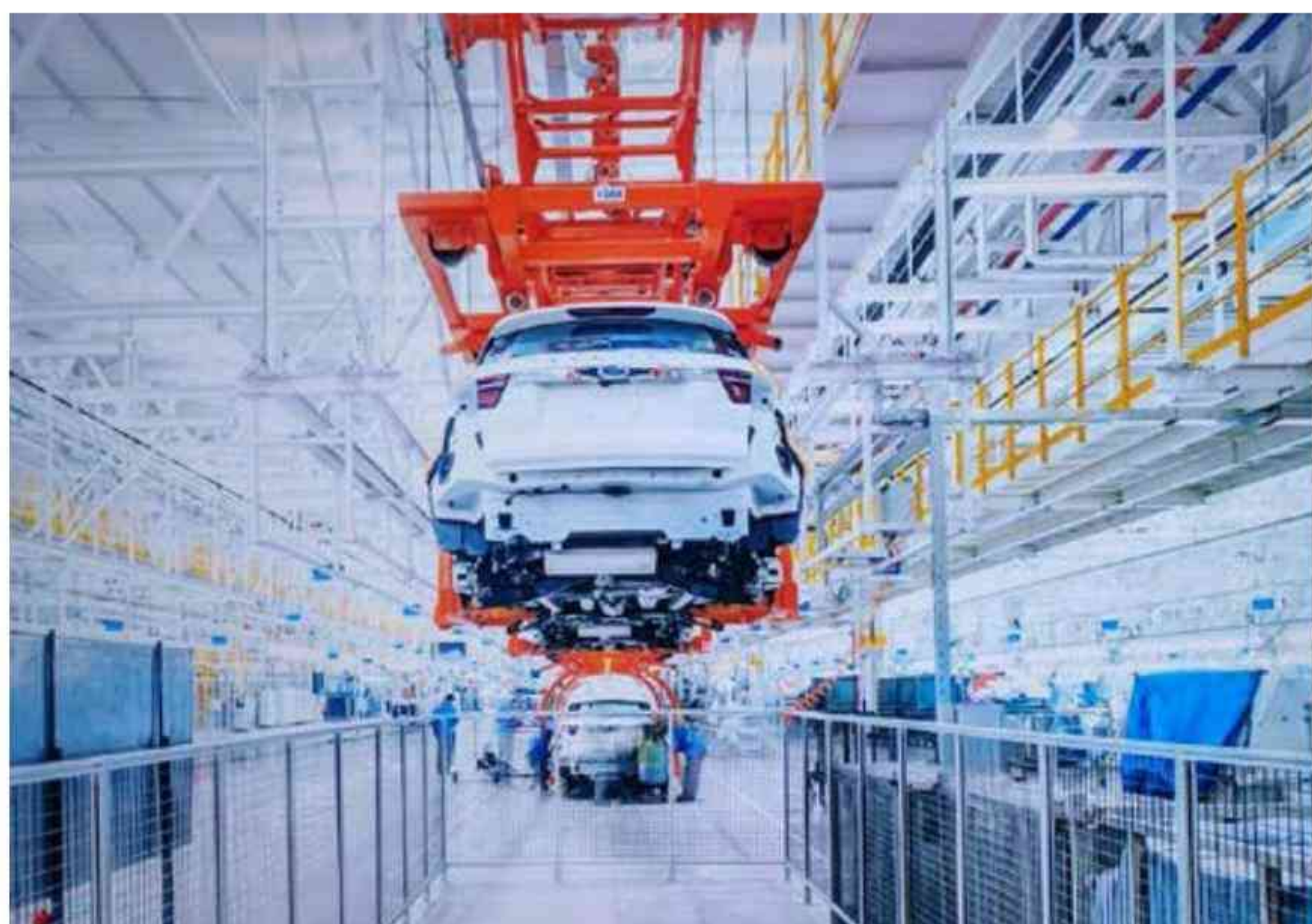


JUAN

Imaginar un mundo sin empleos resulta aterrador porque la inteligencia artificial (IA) no sólo mira datos, sino que al aprender a hacer las cosas con algoritmos de software predictivos seguirá reemplazando al humano en donde todo es y será cada vez más inteligente. Los robots han cambiado la vida laboral, la IA al multiplicar procesos genera nueva empleabilidad y desempleo de millones de personas peor o igual al de la gran depresión de 1929 que desde EEUU por una década se extendió a todo el mundo, al caer el valor de las acciones en 50 % se esfumaron 50 000 millones de dólares, el PBI se contrajo en 27 %, el empleo 25 % y los precios 35.6 %.

El cambio de la transición productiva de vehículos a combustión por eléctricos entre junio 2023 y junio 2024 deterioró el valor de toda la industria en un billón de dólares, con excepción de pocas marcas que crecieron en valor aun cuando en general el sector mejoró sustancialmente sus dividendos en detrimento de la caída masiva de empleos. Nuevo escenario de transformación que involucra mano de obra especializada incluida cadenas de suministros de diferentes eslabones que replantean la contratación de personal mejor capacitado y tecnificado, más en fabricantes todavía no preparados para adoptar tecnologías avanzadas como IA

generativa (Gen IA), gemelos digitales (GEM DIG) y/o robótica avanzada (ROB AV).



Para no perder competitividad, la selección y contratación se concentra en personal con habilidades y competencias en electricidad, electrónica, dominio tecnológico, técnicos mecánicos, de mantenimiento, de control e inspección de calidad, IA, aprendizaje automático, sostenibilidad, ingenieros automotrices, gerentes de I+D, especialistas en TI y datos, entre otros. Usar Gen IA implica generar texto vía GPT-3 y GPT-4 adaptándolos hacia nuevos consumidores digitales y la existencia de buena predisposición para pagar suscripciones por nuevos servicios, en donde el e-commerce

mantendrá un rol preponderante llevando al ingreso de marcas propias de Google, Apple, Samsung y otras que se adapten a este nuevo contexto.

Los GEM DIG, al involucrar el ensamblaje completo de vehículos en las líneas productivas, en el diseño, almacenamiento o la producción individual de componentes, al digitalizar las plantas con escáneres y 3D las operaciones se reducen en 25 % que integradas en la industria 4.0 logran datos más confiables, precisos y accesibles, reducen errores, mermas, reclamos y devoluciones. La ROB AV innova y personaliza, minimiza riesgos, aumenta eficiencia, calidad, productividad, consistencia y optimiza las cadenas de suministros dando lugar a una configuración de compras según gustos y preferencias, hábitos de conducción, estilos de vida e inclusive por presupuestos orientados a adquirir tal o cual versión. Este nuevo mundo, en países pobres todavía será muy distante mientras los reducidos per cápita, la falta de infraestructura y las políticas gubernamentales no se modifiquen.

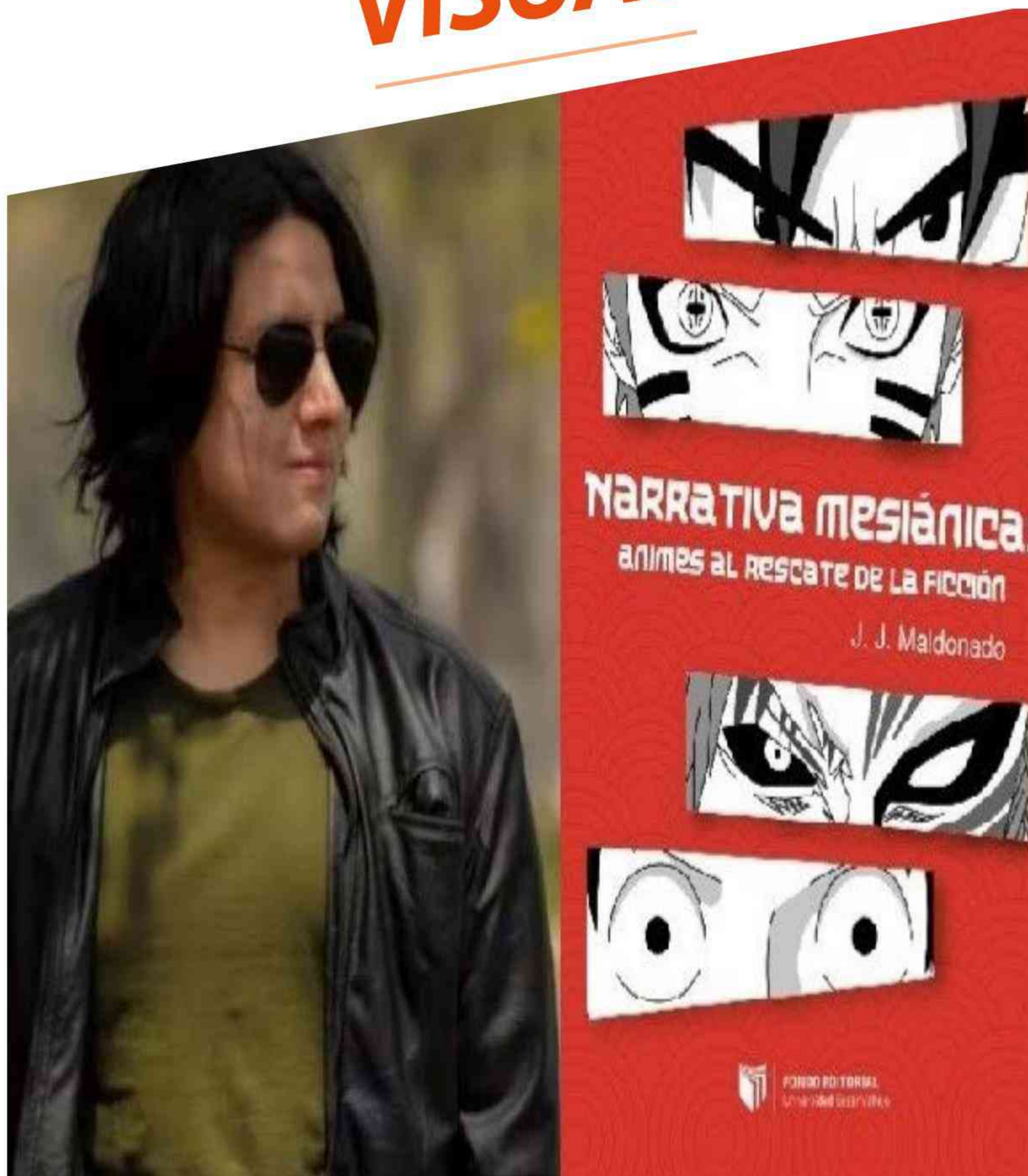
POR JUAN TÁVARA
BALLADARES
ECONOMISTA,
ADMINISTRADOR,
MARKETERO,
ESPECIALISTA
AUTOMOTRIZ, CEO Y
FUNDADOR DE WWW.
CARROSOK.COM

Descubre la perfección en cada detalle



RICHARD FIRENZE
DESDE 1994

NARRATIVA VISUAL



J. J. Maldonado es periodista y escritor, ganador del Premio Narrador Joven del Perú 2015. Es autor de la novela *El amor es un perro que ruge desde los abismos* (Planeta, 2021) y del libro de cuentos *Quien golpea primero golpea dos veces* (Campo Letrado, 2019); ambos fascinantes obras de este joven gran talento de la narrativa peruana, que siguiendo su recorrido forjando una sólida carrera literaria, en la más reciente edición de la Feria Internacional del Libro de Lima nos presentó un exhaustivo ensayo: “Narrativa mesiánica: animes al rescate de la ficción”, libro que ya está cambiando la manera en que percibimos el anime y su impacto en la cultura contemporánea.

En “Narrativa Mesiánica” nos adentramos con él a la historia del manga y por ende del anime japonés, analizando la influencia de obras como *Dragon Ball Z*, *Neon Genesis Evangelion*, *Akira*, *Naruto*, *One Piece*, *Death Note*, *Bleach*, *Hunter X Hunter* y muchas más en muchas generaciones de Occidente y de su influencia en otras artes como la literatura,

el cine (la tv) y el internet. Pero a su vez este ensayo sirve también como invitación para generaciones anteriores que todavía mantienen cierto prejuicio o desdén por este fenómeno japonés. “Quiero pensar en este libro como una carta abierta para todas las generaciones que sientan amor por la ficción y sus evoluciones”, el autor sobre su obra.

En “Narrativa mesiánica: animes al rescate de la ficción”, Maldonado propone nuevas formas de lectura y profundiza en cómo la cultura pop influye en las ideologías contemporáneas. Plantea interrogantes provocadoras: ¿Por qué *Evangelion* genera una nueva mitología posmoderna? ¿Cuál es la épica del “yo” en *Dragon Ball*? ¿Qué hay detrás de la ideología mesiánica de *Naruto*? ¿Por qué *One Piece* tiene una intensa carga política? ¿Se lee también audiovisualmente? ¿El anime podrá salvar a la ficción contemporánea? Así que si eres amante de los dibujos japoneses no puedes dejar de leerlo. Búscalo y encuéntralo en las mejores librerías.

LECTURA
OBLIGADA



S/. 35⁰⁰

Trece relatos imposibles

Alfredo Freyre

Año: 2024

Editorial: Maquinaciones Narrativa

Nº pág: 80



S/. 60⁰⁰

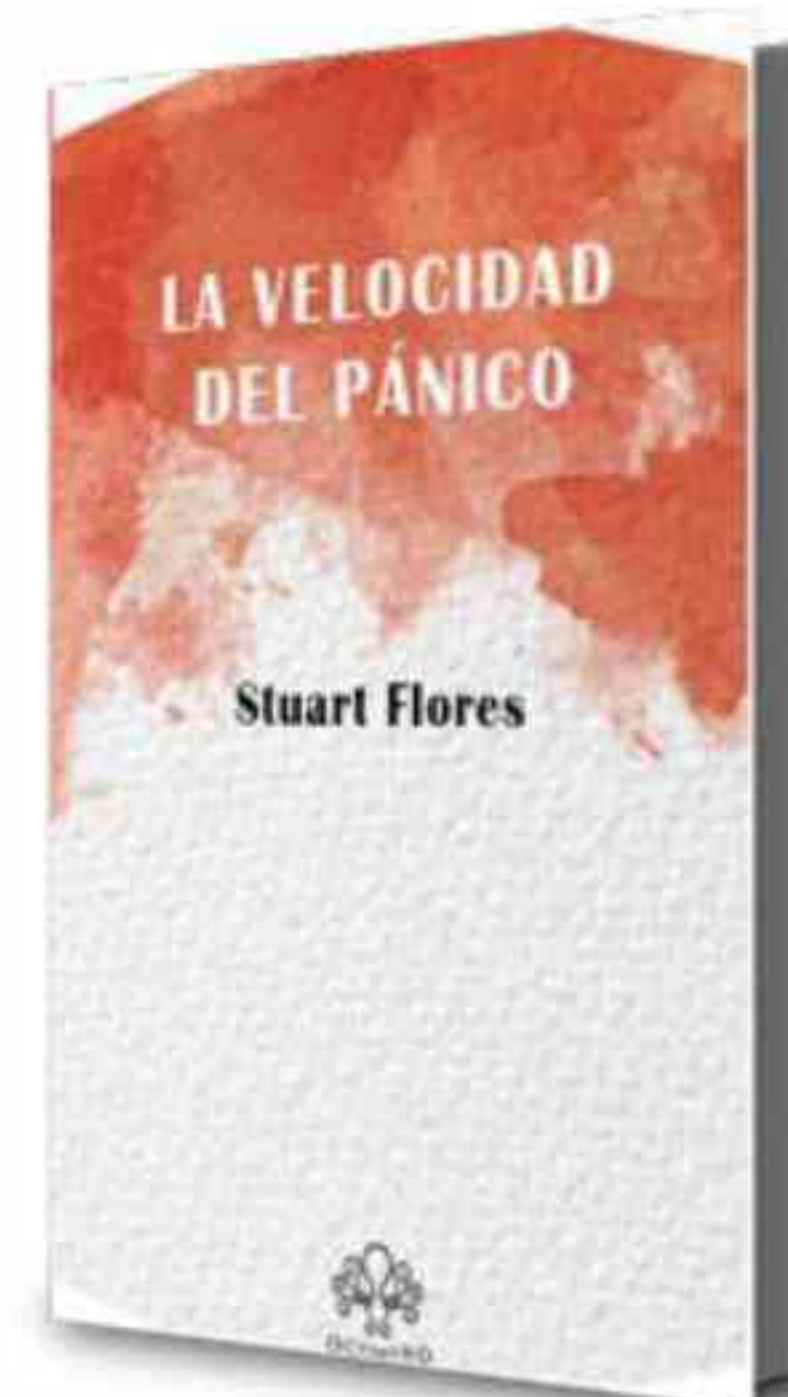
Qhipa Pacha: Futurismo Peruano

Rocío Quispe Agnoli

Año: 2024

Editorial: Pandemonium Editorial

Nº pág: 280



S/. 42⁰⁰

Le velocidad del pánico

Stuart Flores

Año: 2024

Editorial: Octógono

Nº pág: 132

¡Di adiós al estrés con la medicina regenerativa!

¿Te sientes agotada? ¿El estrés no te deja disfrutar del día a día?
Tenemos una solución innovadora para ti:

la medicina regenerativa

¿Qué
hace?

Nutre tu cuerpo directamente, restableciendo el equilibrio que necesitas para sentirte bien.



Va al grano: Más que aliviar síntomas, busca solucionar el verdadero origen del estrés. ¡Imagina dormir mejor y relajarte de verdad!



Te ofrecemos el servicio de **consulta médica gratuita** para conocer más. Y no te preocupes, nuestros médicos expertos te acompañarán en cada paso.

¡Transforma tu vida y siente la diferencia!

DIARIO Vitivinícola

GIOVANNI BISSO EN SU PRIMER LIBRO “DIARIO DE UN SOMMELIER” NOS HACE UN COMPENDIO DE SUS MEJORES ANÉCDOTAS COMO EXPERTO EN VINOS EN PERÚ Y EN OTROS PAÍSES, LAS QUE AMENIZADAS CON INFORMACIÓN SOBRE LA CULTURA DEL VINO INTRODUCIRÁ AL LECTOR A ESTE FASCINANTE MUNDO QUE CADA VEZ OBTIENE MÁS ADEPTOS.

POR OMAR AMORÓS

La última vez que conversó con Cocktail, Giovanni Bisso estaba planeando tener un local especializado en vinos, que hoy por hoy ya está en proceso; y continúa además con sus trabajos como para Tottus y Tabernero. Y para cerrar el círculo acaba de presentar su libro: “Diario de un sommelier”, un conjunto de aventuras que permitirá a cualquier persona acercarse al vino.

Como siempre porque es parte de su trabajo Giovanni va a eventos de cata, presentaciones o maridajes para empresas, marcas y demás; en donde el público hace preguntas que muchas veces lo llevan a contar anécdotas. Cuando el público empezaba a escucharlas siempre le hacían el comentario: Porque no las escribes, deberías hacer un libro.

LAS HISTORIAS YA ESTABAN EN MI MENTE

“Siempre tuve en mente eso, y así pasó varios años, hasta que este año me decidí porque las historias ya estaban en mi mente... Incluso ya tengo la idea como hacer el segundo. La idea de este primer libro, es de un libro de lectura fácil, entretenido y divertido, que en las anécdotas da tips de servicio”. Es para leerlo en la playa,



en el carro, en tu cama. Y como plus viene con un código QR en donde el autor te recomienda un vino paraa queda anécdota.

Al final del proceso de selección y edición quedaron las historias más curiosas y graciosas, y se quedaron en el tintero varias, con las cuales podría hacer una segunda parte. Pero la idea para su segundo libro es uno sobre maridajes: vino, plato, vino, plato y así.

EDUCACIÓN DEL VINO

Giovanni hace muchos años que también es profesor y en el libro también quiso dar a conocer la vena de la docencia y lo más básico para introducir al mundo del vino son tips: cómo descorchar o cuál es la temporada correcta. Esos conocimientos lo aplica cualquier bebedor, desde el que no sabe nada de vino hasta el experto.

“Todas las personas que nos dedicamos a servicios sabemos que debemos evaluar, tratar de entender a las personas, y para eso se requiere que uno esté atento a los detalles. Si nosotros vamos a vender algo, debemos descubrir que le gusta a la persona y eso requiere que se converse con la gente, que se pregunte y te respondas, con eso obtenemos información y con eso ya podemos hacer sugerencias o recomendaciones”.

TIPOS DE BEBEDORES DE VINO SEGÚN BISSO

Giovanni en su diario también nos explica que para él existen tres tipos de consumidores de vino: el inexperto, el que cree que sabe y el experto. “Conforme pasaba los años fui descubriendo que los más chéveres en el mundo del vino eran justamente los que nada sabían porque identifican su debilidad, la reconocen y con eso se apoya en ti, confía en ti y te hace un pedido de vino”.

A Giovanni le gusta pedir ciertos parámetros a sus clientes para poder servirles mejor. Datos como qué tipo de vino te gusta, de uva, país o región, cuánto te gustaría gastar; todo para ser más exacto en su recomendación y el cliente siente que lo he atendido lo mejor que he podi-



**Comprar vino caro
no significa saber.
Beber vino caro
no significa que se
sabe de vino y tener
plata no significa
tampoco saber de
vino. Para saber
de vino tienes que
estudiar como
cualquier carrera”**

do, se sienta contento y regreso. “De nada me sirve que sigan; este tipo me ha asaltado y que nunca más regreso.

EL QUE CREE QUE SABE Y QUE SÍ SABE

El cliente más complicado es este, el que cree que sabe, pero no sabe porque cree que con una cata, un maridaje o ha viajado. “Comprar vino caro no significa saber. Beber vino caro no significa que se sabe de vino y tener plata no significa tampoco saber de vino. Para saber de vino tienes que estudiar como cualquier carrera”.

Finalmente quedan los que realmente saben y es el público mínimo en el Perú y en el mundo. Ese tipo de público o cliente no es difícil de tratar porque sabe realmente lo que quiere, simplemente hay que darle lo que está buscando.

Esos tres tipos de clientes en el Perú están evolucionando porque tenemos la opción de tomar vinos de todas partes del mundo, lo que hace que el paladar se vaya educando y aprendiendo. Por eso, muchos tips y aventuras más podemos encontrarlas en “Diario de un sommelier (Editorial Mandroque, 2024) para seguir conociendo de manos de uno de los mejores expertos de vinos de nuestro país. Búscalo en las mejores librerías. //



Proceso de elaboración de Puros Cruz.



Proceso a cargo de Armando Leefmans de Puros Cruz.

Artesano Puro

EL TABACO SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES DE AMÉRICA, COMO EN CUBA Y BRASIL, ADEMÁS DE FILIPINAS E INDONESIA EN ASIA O ÁFRICA CENTRAL Y EL ARCHIPIÉLAGO DE CANARIAS, CON ESPECIAL ARRAIGO EN LA PALMA. ESTA ISLA EN EL OCÉANO ATLÁNTICO COMPARTE MERIDIANO CON ISLANDIA, A PESAR DE LA LEJANÍA, Y LATITUD CON MARRUECOS, QUE LE QUEDA CERCA.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS POR JUAN MANUEL CHÁVEZ*

El nombre de la isla lleva un artículo y va en singular: La Palma, a diferencia de otras regiones de España como Las Palmas (provincia insular), en plural y también con artículo, o Palma (capital de Mallorca), de nuevo en singular y sin artículo. Es una toponimia que puede ser confusa; en realidad, lo es. La Palma se llama así por lo que abunda en su ecosistema: palmeras; a vista de pájaro, la silueta de la isla parece la cabeza de un ave con su pico robustamente curvo de norte a sur. La geografía de La Palma está dominada por lo verde del monte, el suelo negro y las variantes cromáticas de las aguas del mar, con prevalencia del azul profundo; si a esto sumamos el resplandor del sol, es la bandera de Tanzania convertida en territorio. La Palma, que es un lugar pequeño del mundo, sacudió los titulares de la prensa global en 2021 con la erupción de su volcán en Cumbre Vieja; así, a la sensación medieval de los confinamientos por la enfermedad se añadió con el horror apocalíptico de la lava.

Los habitantes de La Palma están determinados por esa tragedia natural que multiplicó los estragos económicos y logísticos del verano pandémico. Sus relatos de aquellos días están marcados por dolores e incertidumbres, también por la desesperación frente a lo perdido y la solidaridad ante la adversidad. En las palabras de unos y otros se recalca que el efecto destructivo del volcán superó las consecuencias del coronavirus. Hablan de azufre y ceniza durante meses, de calores y de olores. Han pasado tres años de aquello y la memoria se confronta con la legitimidad de sus enfoques de futuro, como los que percibí en mi visita al taller-boutique de Puros Cruz, que es una marca de Canarias a cargo de una pareja de venezolanos que conoce el oficio del tabaco por estudio y tradición.

Cabe anotar que no fumo; me deleito de forma ocasional con puros, en vez cigarrillos. En suma, no aspiro el humo hasta los socavones de mi organismo, sino que lo despliego en la bóveda de mi boca con sus impresiones de fuego, planta y



Tienda de Puros Cruz.

picor dulce. Si fumarse un cigarrillo es un hecho real, demorarse con un puro es un acto de ficción que sintoniza bien con el escritor que soy. En Puros Cruz me recibió la pareja Leefmans-Herrera, que tiene su propia historia con el tabaco: él manejó una firma internacional ligada al habano en la isla caribeña de Barbados y ella es nieta de un palmero que partió a Cuba para faenar en las vegas de esa isla. Ahondar en su ancestral oficio es también una forma de aproximarse al gran tema de la migración.

El devenir de La Palma, siglo tras siglo, es un relato colectivo que se entrelaza en múltiples lenguas y acentos por los desplazamientos humanos de salida y de entrada a la isla. En el Archivo de Fotografía Histórica de Canarias se conservan tomas como las de Eduardo Galván, quien en 1919 captó con el dramatismo del blanco y negro las inmensas embarcaciones de emigrantes que se dirigían a Cuba para buscarse un porvenir; es gente con sombrero de ala ancha y camisa blanca de manga larga, más aglomerados que



Vista de la ciudad de La Palma.



Los puros y su caja en La Palma.

hacinados en la cubierta del barco. Otros de los destinos cardinales de la primera mitad del siglo XX era Venezuela. Hacer referencia a Canarias, Cuba y Venezuela es bosquejar la síntesis geosocial de la pareja Leefmans-Herrera de Puros Cruz.

Tiempo atrás, Puros Cruz fue fundada por una familia que le puso su apellido a lo

que hacían y Armando Leefmans gestionó, años después, el traspaso de la marca. El taller-boutique, ubicado en el municipio de Breña Alta en La Palma, ofrece una experiencia triple: elaboración, exhibición y cata. La pareja ha dispuesto en el salón dos refinados sofás con una mesilla al centro para que cualquier persona, experta o aficionada al lifestyle, disfrute

como se hace en las bodegas con los vinos o el queso. Además, en el local hay estanterías donde se apilan los atados y las cajas de madera para hacerse con un puñado de puros, o más. En el recinto continuo hay mesas de trabajo, balanzas para la escrupulosidad del peso, instrumentos para el cortado o el prensado y costales en el suelo para orear las hojas. Están las hojas, húmedas y secas; están las hojas, con su textura orgánica de cera y seda; provoca vestirse con muchas de ellas, provoca escribir en alguna de ellas, provoca fumarlas sin premuras. Armando, que hace honor a su nombre en el universo del tabaco, sabe de lo suyo y está dispuesto a explicarlo: brinda detalles sobre el capote, la tripa, los tercios y el regusto de calada en calada; muestra las anillas y enumera las diferencias entre grosores o longitudes, de petitos a robustos. Hay clase, por encima de la transacción comercial.

Con biografías que triangulan entre la Venezuela de sus orígenes, la Cuba de sus referencias y La Palma de su presente, Leefmans-Herrera están forjando un sitio en el Atlántico que va felizmente a contracorriente: son artesanos; quizá entre los últimos de su estirpe. Artesanos, con todo lo humano y hermoso que entraña ese vocablo.

*Juan Manuel Chávez (Lima, 1976). Escritor y director del Grado en Comunicación de la Universidad del Atlántico Medio (España) //



LAS ZURDAS EN LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL



En el extenso y siempre fascinante mundo de la inteligencia artificial (IA), las mujeres zurdas tienen un espacio, pese a formar parte de un grupo demográfico único y poco estudiado. A lo largo de la historia, ser zurda ha sido motivo de curiosidad, temor y en algunas ocasiones, hasta desdén. Actualmente, se reconoce que ser zurdo puede conllevar ciertas ventajas cognitivas y creativas.

Ser zurdo es una característica que afecta aproximadamente al 10% de la población mundial. Ha quedado demostrado que la preferencia por usar la mano izquierda está relacionada con la estructura y función del cerebro. Los estudios han revelado que los zurdos tienden a tener un cuerpo calloso más grande, lo que facilita una mejor comunicación entre los hemisferios cerebrales. Esta característica puede contribuir a habilidades superiores en tareas que requieren pensamiento divergente y creatividad.



Históricamente, las mujeres han estado subrepresentadas en los campos de la ciencia, tecnología, ingeniería y matemáticas (STEM), pero, aquellas que han logrado abrirse camino en estos campos a menudo han demostrado habilidades excepcionales. La combinación de ser mujer y zurda puede ofrecer una perspectiva única en el desarrollo y aplicación de la inteligencia artificial. Un estudio de la Universidad de Atenas encontró que las mujeres zurdas tienen una mayor capacidad para generar nuevas ideas rápidamente gracias a su pensamiento divergente. Esta habilidad es crucial en el campo de la IA, donde la innovación y la creatividad son esenciales para desarrollar algoritmos y soluciones novedosas.

La inteligencia artificial es una herramienta poderosa para potenciar las habilidades de las mujeres zurdas. Por ejemplo, los sistemas

de IA pueden personalizarse para adaptarse a las preferencias cognitivas y de aprendizaje de los zurdos. Esto incluye desde asistentes virtuales que entienden y responden mejor a las necesidades de los usuarios zurdos, hasta programas educativos. Además, la IA puede ayudar a identificar y mitigar los sesgos que históricamente han afectado a las mujeres zurdas. Los algoritmos de aprendizaje automático pueden identificar patrones de discriminación y sugerir intervenciones para promover la igualdad de oportunidades.

María González, una ingeniera de software zurda que ha trabajado en el desarrollo de sistemas de IA para la detección temprana de enfermedades. Su enfoque creativo y su capacidad para pensar fuera de lo convencional han sido fundamentales para el éxito de estos proyectos. La mirada futurista evidencia que la inteligencia artificial continuará desempeñando un papel crucial en nuestras vidas.

MILY

MILY BARBA
LICENCIADA EN
COMUNICACIÓN
SOCIAL DE LA UNMSM,
CON MAESTRÍA EN
EDUCACIÓN.
PERIODISTA CON
EXPERIENCIA EN
PRENSA ESCRITA,
RADIO Y TV.

Una marca de

ism

SENTIRTE MEJOR,
SABE BIEN.



Para conocer más sobre
los productos de ISM
visita nuestra web

GUS VOCKE ES REGIONAL BRAND AMBASSADOR DE BROWN - FORMAN, COMPAÑÍA QUE TIENE ENTRE SU CARTERA MARCAS DE WHISKYS, TEQUILAS, ENTRE OTROS. LOS MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL RUBRO, LO CONVIERTEN EN UNA VOZ AUTORIZADA Y EN UNO DE LOS BARTENDER CON MAYOR PROYECCIÓN INTERNACIONAL.

POR JUAN CARLOS QUINTANA

Cocktail conversó en exclusiva con Gus Vocke por su paso por Lima, donde brindó clases maestras promocionando las marcas de tequilas: Jimador y Herradura.

¿Cómo ha cambiado de tu vida en estos últimos años como Brand Ambassador de Brown - Forman?

Todo ha cambiado en mi vida. Sin embargo, creo que mi vida cambia minuto a minuto, día a día. Eso es lo lindo de mi carrera. La no rutina es lo que me motiva a seguir. Si fuese algo rutinario no podría seguir.

¿Te imaginaste llegar hasta donde ahora estás?

No me imaginaba hasta donde podía llegar. Es parte de la humildad con lo que me manejo a nivel de trabajo. Realmente es un puesto importante en la industria y en la compañía, y eso también sigue siendo el motor de saber que puedo llegar aún más lejos.

Además de ser un bartender de prestigio, lo tuyo también es la pedagogía, ejemplo claro: la escuela Tres monos.

Efectivamente, recuerdo cuando regresaba una exposición muy grande en Re-



Gus Vocke es Regional Brand Ambassador de Brown - Forman.



“EN LA COCTELERÍA No hay barreras”

pública Dominicana y junto a mis socios, con quienes ya teníamos el bar Tres monos, decidimos abrir una escuela con un método de enseñanza bastante actualizado de lo que pasa detrás de un bar. Lo que veíamos en las escuelas es que enseñaban sobre licores y cosas muy antiguas, muy lejos de lo que sucede detrás de una barra, por lo que dijimos: vamos a actualizar el método de enseñanza, vamos a actualizar nuestros manuales y hacer cursos de coctelería más enfocados en el consumidor, fortaleciendo los conocimientos básicos de la misma.

Tu trabajo te ha llevado por diferentes países del mundo, ¿cuál consideras que ha sido el país que más ha influenciado en ti, además de Argentina, claro está?

Mi rol es muy humanístico, no tanto de coctelería sino de trato con personas. Lo que sucede en Latinoamérica no sucede en ninguna parte del mundo. Esa fraternidad que

se da cuando uno llega y personas de diferentes nacionalidades te escuchan, compartes, aprendes y te respetan por tu trabajo es muy difícil de encontrar en Europa. Esa calidez de ser humano que veo cada vez que viajo por Colombia, Perú, Chile, México, etc., y de ver cómo se van construyendo relaciones a lo largo del tiempo a partir de mi trabajo, es desde donde yo aprendo: de la buena persona que es el latinoamericano y de las ganas de progresar que tiene.

En los últimos años has estado recorriendo Latinoamérica a fin de educar sobre la cultura de los destilados, al ser una voz autorizada al respecto: cómo categorizarías el pisco y cuál consideras que es la mejor forma de tomarlo.

A mí el chilcano me gusta mucho. El Pisco Sour también, por algo lógico: los destilados van muy bien con un sour, como el Whisky Sour porque la parte cí-

trica, la parte dulce y el equilibrio que se consigue es formidable. Con el pisco pasa algo parecido con los whiskies, claramente hay una diferencia por la materia prima que se usa (uva versus granos), pero creo que hay mucha similitud de cómo se puede disfrutar el wiski con el pisco.

Al representar a una compañía que tiene entre sus marcas a Jack Daniel's ¿cómo tomar un buen whisky?

Cómo tomarlo es muy subjetivo. A mí me gusta que tomar un buen whisky sea un momento único. No creo en el purismo, felizmente eso está desapareciendo, el tipo que dice: esto se toma con estos hielos, de esta forma, eso ya no es así, ahora el consumo es exprés, hoy la gente toma, disfruta, quiere algo que lo acompañe, que enriquezca algún momento. Antes era: mi whisky con mi puro, pero ese tipo de consumidor está desapareciendo. //

BRANDY DEL SUR PERUANO



MIGUEL

Desde el sur peruano, Moquegua revive una rica tradición vinícola que data de la época colonial. En sus valles históricos, alguna vez célebres por la producción de vinos y destilados refinados, surge hoy el Brandy Eclipse de la Bodega Manchego. Esta región, conocida en su momento como la "Bordeaux de Sudamérica," fue un destacado productor de vino durante el siglo XVIII, abasteciendo incluso las minas de Potosí en el Alto Perú. Su influencia francesa en la vinificación le otorgó un prestigio notable.

Bodega Manchego

Es una empresa familiar, dirigida por la señora Sunilda Ticona, y está ubicada en el fundo Jomali, en el valle de Moquegua. Uno de sus productos más emblemáticos es el Brandy Eclipse, una bebida espirituosa obtenida de la destilación del mosto de uvas negras e Italia, cultivadas bajo prácticas agrícolas rigurosas en los viñedos de la región. El brandy es añejado en barricas de roble durante más de 12 meses, lo que le confiere una excepcional calidad organoléptica.

Premios y Reconocimientos

El Brandy Eclipse ha sido galardonado con diversos premios, incluyendo la medalla de plata en el Concurso Nacional de Brandy 2022, la medalla de bronce en el Concurso Regional del Brandy 2023, y el Gran Premio Internacional de Lisboa en la 6ª edición de los International Awards Virtus 2024, con el codiciado Great Gold. Estos premios destacan el prestigio y la calidad de esta pequeña pero sobresaliente bodega del sur.

Características del Brandy Eclipse

Color: Tonalidades ámbar cercanas al caramelo, con un brillo notable y lágrimas densas que se deslizan por la copa. El color es natural y limpio

Nariz: Aromas profundos e intensos de barrica, con un tostado vivazmente integrado. Recuerdos a madera fina con un fondo ligero de especias.
Boca: Suave y equilibrado, ofreciendo una experiencia de degustación sumamente placentera. Los jueces europeos se quedaron absortos al probar este destilado de primera línea.

Servicio y Maridaje

El Brandy Eclipse se sirve a temperatura ambiente en una copa amplia para apreciar mejor sus aromas. El maridaje ideal es con chocolate bitter, preferiblemente del Cusco, para una combinación sublime por su intensidad aromática. Para adquirir el Brandy Eclipse, pueden realizar sus pedidos a través de los siguientes números: 966610019, o mediante sus redes sociales en Facebook e Instagram.



POR MIGUEL ANDRADE
 SOMMELIER DESDE
 1997, DOCENTE EN
 INSTITUTOS GASTRO-
 NÓMICOS, CAPACI-
 TADOR, GERENTE DE
 RESTAURANTE EN EL
 SECTOR HOTELERO,
 CONDUCTOR DEL
 SEGMENTO "EL BUEN
 BEBER" EN RADIO
 EXITOSA.

—

TODO
BUEN
MOMENTO
EMPIEZA
SIEMPRE
CON UN
BUEN
PISCO.



CREANDO
BUENOS
MOMENTOS,
SIEMPRE.



Sotelo
ICA - PERÚ

ICA: Calle Callao 301 / Av. La Victoria 101 - San Joaquín Viejo de Ica.
LIMA: Jr. de la Unión 851 Int. 123 / Jr. Lampa 236 Int. 114 / Jr. Ancash 214

T/ 993385088 / 970481086
piscosotelo.com

“Si
emociona
pensarlo,
imagínate
hacerlo”.

MR

Mario Ramos

☎ 981417065

📷 @marioamosjulca

✉ mfmrjulca@hotmail.com

📍 Mario Ramos - Diseñador de Interiores